N. 219 • SETTEMBRE 2010

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it

N. 219, SETTEMBRE 2010 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA, SPED. ABB. POST. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 - DCB ROMA

ISSN 1974-2681

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

SOMMARIO

CARI ACCADEMICI...

3 Postmoderno e tradizione *(Giovanni Ballarini)*

EDITORIALE

5 La quadratura del cerchio *(Gianni Franceschi)*

CULTURA & RICERCA

6 Le virtù dell'aceto balsamico *(Marino de Medici)*

7 Il formaggio senza latte *(Carlo Magni)*

9 Confronto Italia-Cina *(Vinicio Eminenti)*

11 Strigoli veri e falsi *(Italo Arieti)*

13 Ricordando Garibaldi *(Lucio Messina)*

27 Il tempo dei meloni *(Giancarlo Burri)*

30 Un cantastorie del Seicento *(Maurizio Campiverdi)*

31 Squisiti bianchetti *(David Bixio)*

32 La patata molisana *(Enzo Nocera)*

34 Il tramonto della posteggia *(Massimo Pisani)*

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO, CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA, ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE, GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI, EDOARDO VISCONTI DI MODRONE, CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.

36 I trucchi dei cocktail party *(Antonio Ravidà)*

37 Anatomia del cuoco *(Gianni Franceschi)*

I NOSTRI CONVEGNI

14 Isernia e la cipolla *(Maria Cristina Carbonelli di Letino)*

16 L'Accademia a San Patrignano *(Alessandro Cantagalli)*



In copertina: *"Svinatura al Gabbro", 1889, di Silvestro Lega (Modigliana 1826 - Firenze 1895). Il dipinto (collezione privata) è stato esposto, dall'8 marzo al 27 luglio 2008, nell'ambito della mostra "I Macchiaioli - Capolavori della collezione Mario Taragoni", tenutasi a Venezia presso l'Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti, Palazzo Cavalli Franchetti.*

18 La pesca in Adriatico *(Ettore Bonalberti)*

20 Tradizione del cioccolato *(Carlo Ottaviano e Gaetana Bartoli Gravina)*

21 La cucina nella storia *(Giovanni Denora)*

23 Il fico d'India in Sicilia *(Angelo Tamburini)*

25 Dall'antico al nuovo *(Giovanna Maj)*

BIBLIOTECA NAZIONALE GIUSEPPE DELL'OSSO

28 L'Artusi secondo Volpicelli *(Lorena Gallina)*

SICUREZZA & QUALITÀ

39 Il prosciutto, le uova, la pizza e il vino *(Gabriele Gasparro)*

LE RUBRICHE

8 Accademici in primo piano
10 Ricette d'autore
12 Calendario accademico
40 Lettere al Direttore
42 Notiziario
43 Vita dell'Accademia
64 Carnet degli Accademici
67 Dalle Delegazioni
78 International Summary

Centro Studi "Franco Marenghi"

PRESIDENTE
Paolo Petroni

VICE-PRESIDENTE
Gianni Franceschi

Ulderico Bernardi, Carla Bertinelli Spotti, Enrico Carnevale Schianca,
Sergio Corbino, Mario De Simone, Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio, Paolo Lingua,
Lucio Messina, Enzo Nocera, Renato Palumbo,
Alfredo Pelle (Segretario), Corrado Piccinetti, Lejla Sorrentino Mancusi

DIRETTORI CENTRI STUDI TERRITORIALI

Valle d'Aosta Franco Rio, **Piemonte** Renzo Pellati, **Liguria** Enrico Alloero,
Lombardia est Angiolino Bettella, **Lombardia ovest** Pierangelo Frigerio,
Trentino Gianni Gentilini, **Alto Adige** Edoardo Mori, **Veneto** Ulderico Bernardi,
Friuli-Venezia Giulia Giorgio Viel, **Emilia** Tito Trombacco,
Romagna Alessandro Cantagalli, **Toscana est** Gian Marco Mazzanti,
Toscana ovest Romolo Ciabatti, **Marche** Corrado Piccinetti,
Umbria Giuseppe Montanari, **Lazio** Marino Marini, **Abruzzo** Gianni Di Giacomo,
Molise Giampaolo Colavita, **Campania** Tommaso Esposito,
Puglia Vincenzo Rizzi, **Basilicata** Ettore Bove, **Calabria** Michele Salazar,
Sicilia est Cettina Pipitone Vosa, **Sicilia ovest** Angelo Fici,
Sardegna Salvino Leoni

Postmoderno e tradizione

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

"È da rilevare che le tradizioni restano in quanto cambiano".

Cari Accademici, esiste un avverbio latino, "modo", che significa "ora", "poco fa" e ha dato origine alla parola italiana "moderno", che indica qualcosa di recente, attuale, contemporaneo, accaduto da poco. Si è moderni, secondo il senso comune, quando si lascia alle spalle un passato più o meno lontano. Tutto è stato quindi moderno e tutto il moderno è divenuto passato. Il termine moderno ha però assunto un significato storico e l'era moderna la si fa iniziare con la scoperta dell'America, anche se tipologie culturali diverse di modernità sono iniziate in tempi differenti. La modernità sociale inizia con il 1600, con l'esaltazione di un'individualità autonoma e autosufficiente e l'imporsi della nuova scienza di Galileo. Per la cucina, che è sempre più tarda a modificarsi rispetto ad altri aspetti della cultura (quasi certamente per la sua valenza identitaria), la modernità parte con l'inizio del XIX secolo in conseguenza dei profondi rivolgimenti sociali conseguenti alla Rivoluzione francese e sotto la spinta dell'industrializzazione, che coinvolse tutte le attività sociali.

Per esempio, divengono moderni, cioè attuali, i "fuochi" che via via si succedono modificando la cucina, dal fuoco diretto della legna a quello di carbone, poi del fornello a gas, fino ad arrivare al calore di origine elettrica e a quello generato nel cibo stesso da onde elettromagnetiche. In modo analogo è per gli strumenti di cucina, dalle pentole alle diverse e sempre più sofisticate attrezzature e via dicendo. Il termine "moderno" è quindi divenuto prevalentemente culturale e questo spiega come si sia potuta immaginare una cucina non più solo del passato o dell'attualità, ma del futuro (cucina futurista).

Allo stesso modo e in quanto fenomeno culturale si può comprendere come la modernità sia stata superata per entrare nel "postmoderno" o, meglio, in quella che è stata individuata come una "transizione postmoderna". Il postmoderno inizia, per convenzione, più o meno con la rivoluzione culturale del Sessantotto e nasce in architettura per poi diffondersi ad altre attività umane. È un movimento non sempre chiaro, anzi confuso, nel quale convivono una critica del progresso sfrenato nella produzione industriale ma anche dei soggetti definiti e degli stili codificati dalle tradizioni che si erano formate con la modernità. Di questo nuovo movimento è paladino Jean-François Lyotard che nel 1979 scrive la "Condizione postmoderna" e, nel 1980, il famoso saggio sulla "Fine della modernità".

Nello stesso periodo il postmoderno entra anche in cucina. Non è certamente un caso e neppure una coincidenza che in Francia nel 1973 Henri Gault e Christian Millau individuano un nuovo movimento cucinario, che denominano "nouvelle cuisine", vera e propria cucina postmoderna che distrugge quanto stabilito da una tradizione che si era andata sclerotizzando con l'abbattimento dei dogmi dell'alta cucina che viveva su di un numero limitato di ricette. È facile intuire lo sconcerto o anche il senso di spaesamento che può esistere in chi ha un bagaglio di cucina moderna, vale a dire ottocentesca e della prima metà del Novecento, codificata nella "tradizione moderna" quale, per esempio, era stata vista da Pellegrino Artusi e dai suoi seguaci. Uno sconcerto che deriva anche dall'ineliminabile e continua spinta a una contemporaneità postmoderna

di non sempre facile interpretazione e accoglimento e che non può sempre piacere.

Anche in cucina il non evitabile fenomeno del postmoderno (o della transizione postmoderna) pone il problema del mutamento di modelli alimentari basati su un'antropologia tradizionale, rassicurante in quanto pareva fissa e costante, con traumi più o meno simili a quelli che due secoli fa accompagnarono il non facile passaggio dalla grande cucina rinascimentale a quella moderna. Inevitabilmente, anche in alimentazione, e indipendentemente dalle abitudini e volontà personali, avanza la necessità di andare oltre, travalicando perimetri e categorie apparentemente consolidati dalla modernità tradizionale. Un fenomeno che pare non possa essere affrontato e risolto soltanto dalla sociologia (con il suo provocatorio anagramma "sociologia = ciò-lo-sogià"), ma che coinvolge tutti gli aspetti del nostro essere umani, quindi parte dall'antropologia.

Pur nei ristretti limiti di questa esposizione, è necessario rilevare che l'incontrastabile fenomeno dell'attualità postmoderna non può essere affrontato misurando soltanto la regressione o la contrazione delle pratiche di una tradizione moderna in via di dissolvimento, o soltanto con critiche o lamentele più o meno efficaci. Non bisogna, infatti, trascurare che mai come oggi si riscontra il crescere e l'espandersi di interessi cucinari e gastronomici in classi sociali e in àmbiti che solo poco tempo fa erano inimmaginabili, con metamorfosi radicali anche del gusto e delle sensibilità simboliche generali attribuite al cibo e alle sue trasformazioni, luoghi e momenti di consumo, ma soprattutto non bisogna trascurare il nascere e il diffondersi di mode e abitudini, alcune delle quali tendono a consolidarsi in nuove tradizioni. Non si tratta quindi di una transizione nella quale sempre meno si crede nelle tradizioni e nella loro autorevolezza, quanto nell'incapacità di provare le esperienze che erano di una modernità passata, con la volontà di trovarne di nuove. Stiamo inoltre vivendo e con una grande velocità un periodo di mutamento antropologico ed esistenziale nel quale non solo è messo in discussione il rapporto con il passato, ma che sempre più tende ad aprirsi a spazi culturali un tempo lontani, ma che oggi sono sempre più vicini e che portano alla necessità di un confronto e di un dialogo tra le cucine e le gastronomie mondiali, nel grande fenomeno della globalizzazione degli alimenti, delle loro simbologie e soprattutto del modo di prepararli, presentarli e consumarli.

Molte sono le questioni postmoderne che oggi provocano e interpellano la cucina e la gastronomia, in modo analogo a quanto avviene per tanti altri aspetti della nostra società, a iniziare dalla lingua. Diversi sono anche gli atteggiamenti che si vedono emergere nelle diverse cucine mondiali di fronte a una postmodernità che ha aspetti e valenze diverse nelle singole società. Mentre le cucine e le gastronomie orientali e tra queste le grandi cucine cinesi si stanno aprendo alle tecniche e ai gusti occidentali, la cucina francese tende a svilupparsi in un'esasperata ricerca delle migliori materie prime e di tecniche sempre più sofisticate, mentre nell'area nordamericana avanzano sempre più audaci esperimenti di contaminazioni, scambi e fusioni cucinarie con tentativi di nuove gastronomie anche industriali. In ogni condizione è tuttavia da rilevare che le tradizioni restano in quanto cambiano, ed è sempre più evidente che la transizione postmoderna non è altro che un grande laboratorio di costruzione, in gran parte di ricostruzione delle tradizioni.

In quest'ultimo contesto la nostra Accademia deve operare per una cucina italiana che affonda le sue ineliminabili radici nella ricchissima varietà delle cento, mille e più tradizioni insediate nella quasi infinita diversità territoriale e culturale del Paese. Nell'attuale non facile stagione della transizione postmoderna, fucina di nuove o rinnovate tradizioni, è sempre più valida la necessità di tutelare le tradizioni della cucina italiana promuovendone e favorendone il miglioramento, come recita il nostro Statuto. Un miglioramento intelligente che deve trovare un nuovo slancio interpretativo in una cultura del cibo e in una civiltà della tavola all'insegna di uno stile e di un buongusto che devono rimanere tipicamente italiani.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 78

LA RIVOLUZIONE GASTRONOMICA

Con l'Ottocento e con la rivoluzione industriale anche la gastronomia assume risvolti rivoluzionari, passando dall'economia alimentare delle famiglie a quella dei locali pubblici come osterie, trattorie, alberghi, fino alle più raffinate locande e tavole di ristoranti, prima di posta poi stanziali. Anche gli arredi e gli ambienti risentono, come del resto era già avvenuto nelle splendide ville venete, di questa rivoluzione formale.

In modo particolare in Italia la gastronomia diventa una scienza diffusa che esalta la diversità e l'originalità di ogni regione, che si differenzia per il clima e per l'uso dei condimenti: al Nord il burro e i formaggi, al Sud l'olio d'oliva e la pasta.

Si giunge così all'unificazione della grande gastronomia regionale italiana, con l'opera di Pellegrino Artusi che codificò una grande cucina italiana salvando l'originalità dei prodotti tipici. (Giovanni Capnist, da "La cucina d'oro")

La quadratura del cerchio

DI GIANNI FRANCESCHI

"Il piatto rotondo è, per sua natura, simbolo di perfezione".

Un classico quesito matematico è rappresentato dalla quadratura del cerchio, problema ritenuto insolubile con riga e compasso. Si tratta, dicono i manuali, di costruire un quadrato di area uguale a quella del cerchio. Ma parecchi ristoratori italiani hanno risolto il problema senza riga e senza compasso, e nemmeno attraverso complicati calcoli algebrici. Sembrerebbe, a questo punto, che la geometria sia un'utopia.

Una volta nei ristoranti e trattorie, come in famiglia, c'erano i piatti rotondi, perfetti come una O di Giotto: in porcellana, in ceramica, di pregio o semplice terraglia, erano tutti rotondi. Persino i sottopiatti d'argento con gli stemmi nobiliari. Tanto che in parecchi dialetti il piatto piano veniva detto "tondo" e "tondina" il piatto fondo, quello per la minestra.

Oggi, invece, i piatti assumono le forme più strane e stravaganti. Hanno la forma di un quadrato, di un rettangolo, di un triangolo in tutte le sue varianti, di un ovale, di un pentagono, talvolta persino di un trapezio: tutta la geometria piana in tavola. Si ha il sospetto che dietro tutta questa sarabanda di perimetri ci sia la mano di qualche estroso architetto che debba per forza trovare qualcosa di nuovo e stravagante per sbalordire il committente e, di conseguenza, sconcertare gli utilizzatori finali di questa stoviglieria di nuovo conio. Insomma, sembra che il piatto debba essere il più possibile strano ed estraneo alla tradizione per poter ospitare pietanze altrettanto strane e, anch'esse, estranee alla tradizione gastronomica.

Tutti ricordiamo la scenetta cinematografica di Alberto Sordi che vuol fare l'americano, ma fino a un certo punto. Infatti, di fronte a un piatto (rotondo) stracolmo di spaghetti, dice: "Tu me provochi e io te magno". Così, l'avventore di un ristorante di grido, i cui piatti gridano vendetta, si sente provocato da un piatto quadrato o trapezoidale, vasto come una piazza di paese, al cui centro non c'è il solito monumento a Garibaldi ma una piccola porzione di spaghetti sperduta in tanto vuoto, alleggerita, magari, da un pomodorino piccolo come un grano del rosario. Se la moderna arte del cucinare deve essere, più che provocante, provocatoria, il gioco è fatto.

Nel piatto, poi (qualunque sia il suo formato), navigano come fossero disorientate le miniporzioni, poco più di un assaggio: anch'esse sono motivo di irritazione. Un cuoco (scusate, oggi bisogna dire chef) è degno di considerazione soltanto se riesce a fare quattro porzioni con una sola salsiccia. Viene alla mente la storiella, saputa e risaputa, del figlio di un oste che di fronte a un problemino da terza elementare affermò candidamente che suo padre da un pollo ricavava cinque quarti. Ma, a quel tempo, i piatti erano ancora rotondi. E gli osti, in fondo, onesti e poco fantasiosi.

La fantasia, in cucina, non è più un sogno ma una velleità. Un piatto nuovo, oppure "rivisitato", deve essere per forza geniale e creativo, altrimenti non ha diritto di cittadinanza in tavola. Anzi, dal cosiddetto piatto, triste parvenza di antichi saperi, esalano soli e solitari sapori adulterati, aromi immaginari, fragranze inconsistenti, colori chimerici o presunti tali: siamo alle soglie del nulla.

E, alla fine, il caffè viene servito in una pseudotazzina a tronco di cono. Ma con sette diversi zuccheri o dolcificanti. Dulcis in fundo? Può darsi.

See International Summary page 78

Le virtù dell'aceto balsamico

DI MARINO DE MEDICI
Accademico della Virginia

"Una dotta illustrazione dei metodi tradizionali".

La Delegazione della Virginia si è riunita nell'accogliente villa dell'Accademico James Gardiner per celebrare a tavola un leggendario prodotto della gastroenologia italiana, l'aceto balsamico. Simposiarca l'Accademico Gardiner, certamente l'esperto più qualificato, in quanto gastroenterologo, per illustrare ed esaltare le qualità gastronomiche e medicinali dell'aceto balsamico. Tanto per cominciare, ha avvertito l'Accademico, le prime descrizioni dell'aceto balsamico, già dal Medioevo, si riferiscono ai suoi poteri terapeutici e non ai suoi usi cucinari. All'aceto veniva infatti attribuito il merito di curare un gran numero di malanni, dai raffreddori al mal di cuore. Durante la peste del 1630, il duca di Modena si rifiutava di lasciare il castello senza un'ampolla aperta di aceto nella sua carrozza, convinto che le sue esalazioni purificassero l'aria attorno alla sua persona. L'aceto, e non soltanto quello balsamico, è stato impiegato per secoli per togliere la sete, ammorbidire le carni, purificare l'aria e come conservante e medicinale.

Per quanto già Virgilio ne parlasse, l'aceto fa la sua apparizione ufficiale nel manoscritto di un monaco benedettino, Donizone, del 1046. La relazione di Gardiner, ampia e ben documentata, ha presentato una dotta illustrazione dei metodi tradizionali, a partire dal mosto cotto fino al rincalzo e prelievo, passando attraverso la fermentazione alcolica e il processo di ossidazione dovuto agli acetobatteri. La parte finale della relazione ha messo a fuoco lo sviluppo dei regolamenti che definiscono i periodi di invecchiamento e le attività dei tre Consorzi dell'aceto e l'assegnazione dell'ambito premio "Palio San Giovanni". La parte della relazione che più ha interessato i convenuti è stata, comprensibilmente, quella riguardante i benefici dell'aceto balsamico.

Vale la pena di elencarli per edificazione degli Accademici: proprietà antibatteriche e antivirali; erogatore di energia e rimedio indicato per dolori del corpo; potente antiossidante che protegge le cellule da danni e rinforza il sistema immunitario; le caratteristiche antiossidanti aiutano a prevenire danni al cuore e processi infiammatori cronici; incrementa l'attività dell'enzima digestivo pepsina nello stomaco; migliora la reattività dell'insulina; riduce il colesterolo; può ridurre la frequenza delle emicranie; può prevenire l'anemia e l'affaticamento; può sopprimere l'appetito e contribuire alla riduzione del peso corporeo; contiene minerali che migliorano il metabolismo delle ossa.

Il pranzo, all'insegna dell'aceto balsamico, ha portato in tavola un maialino di circa 25 chilogrammi, cucinato in un forno commerciale secondo precise indicazioni degli anfitrioni. Una leggera spruzzatina di aceto balsamico ha benedetto le portate. Due erano gli aceti balsamici in tavola, uno di 12 anni e uno di 25, prodotti da una delle più celebrate acetaie di Modena.

Gli aceti sono finiti ad arte sulle bruschette, sui funghi portobello con gorgonzola, sulle lasagnette ai porri, cipollotti e tartufi neri, sull'insalata con agrumi e finocchio, e per finire sulle fragole, sul gelato di parmigiano reggiano, e infine sui cioccolati al tartufo.

Una straordinaria cornucopia di aceto sulle vivande apprestate dagli Accademici in un gustoso concorso di capacità cucinarie. Questa non è stata la prima volta (e non sarà l'ultima) in cui gli Accademici della Virginia si sono cimentati nel proporre piatti di loro creazione, rigorosamente rispettosi delle tradizioni gastronomiche dell'Italia, all'insegna di un prodotto specifico che esalta quelle tradizioni. Per concludere, anche la scelta dei vini rispecchiava la presenza di Modena, con un eccellente Lambrusco Modena Dop, accoppiato allo Sparviere del Consorzio per la tutela del Franciacorta, allo Sforzato della Valtellina e a un ottimo Recioto Begali.

Resta solo da osservare che la conviviale casalinga dedicata all'aceto balsamico non poteva avvenire in un periodo più consono, alla vigilia di San Giovanni e dell'omonimo palio dell'aceto.

See International Summary page 78

Il formaggio senza latte

DI CARLO MAGNI
Accademico di Roma

"Il caleidoscopio delle innumerevoli forme lascia francamente perplessi".

Abbiamo sempre spiegato ai nostri bambini che il formaggio è fatto con il latte, prevalentemente latte di mucca oppure di pecora, capra o bufala. Quest'atavica convinzione evocava, anche per merito della comunicazione pubblicitaria, pascoli felici negli alpeggi, mucche serene, mammellute e parlanti che rassicuravano i consumatori circa il destino del latte appena munto. Crescendo, i nostri bambini hanno imparato che le mucche da latte pascolano poco e sono invece costrette in stalle supertecnologiche a ingurgitare mangimi studiati apposta per aumentare la loro produttività lattifera e quindi la produzione di formaggio. Nonostante questa triste consapevolezza si fanno ricerche per aumentare in ogni modo la produttività naturale dei bovini e si sollecitano analisi e inchieste sul settore lattiero-caseario. Una di queste inchieste mette in luce alcuni aspetti sui quali vale la pena riferire, anche se come semplice testimonianza personale.

Qualche anno fa mi fu richiesto di affrontare, insieme ad altri ricercatori, uno studio del settore lattiero-caseario (limitatamente a quello vaccino) per una grande istituzione pubblica. Diligentemente cominciammo a cercare informazioni sulla quantità di latte prodotto, importato o esportato, di quello destinato al consumo "fresco" e, infine, di quello avviato alla trasformazione per fare formaggi. Lo studio si presentava assai complesso perché una parte dei formaggi è mista, vale a dire fatta con latte di specie diverse (mucche, pecore ecc.). Inoltre molti formaggi sono d'importazione.

Dopo diversi tentativi per ottenere qualche dato dalle statistiche ufficiali o da quelle ufficiose delle associazioni di categoria (che non combaciavano mai) decidemmo di fare una stima: calcolare, secondo parametri tecnici, la resa nei principali tipi di formaggio del latte bovino prodotto in Italia e importato. Questa stima teneva conto della dimensione d'impresa e si differenziava in base a essa. In altre parole quanto formaggio, nelle sue diverse categorie e livelli di stagionatura, si può fare con un litro di latte "standard". Il risultato fu stupefacente. Anche considerando i formaggi misti, la quota di latte avviato al formaggio per canali "informali", la produzione di burro e yogurt e gli inevitabili errori di stima, la quantità di formaggio prodotto era sempre superiore a quella di latte "standard equivalente" disponibile sul mercato interno (prodotto e importato) e destinato alla trasformazione. A questo punto non restava che arrendersi.

Le notizie della stampa e le inchieste televisive degli ultimi anni spesso affermano che il formaggio non si fa solo con il latte e che i dati sulle importazioni non sempre corrispondono al vero. Infatti, sembra esservi una quota non piccola di formaggi ottenuti attraverso l'uso di polvere di latte (che talvolta fa il suo ingresso nel nostro Paese come destinata all'alimentazione animale) oppure frutto di una lavorazione di formaggi mal riusciti e mal conservati o che non hanno retto la stagionatura (scoppiati). Di fronte a questa possibilità come fa il consumatore a individuare i formaggi prodotti essenzialmente con il latte?

Alla luce di un po' di buon senso possiamo certamente affermare che, a grandi linee, il formaggio stagionato è meglio di quello fresco e che tanto più ha la forma del contenitore in cui è conservato dopo la sua lavo-

razione tanto maggiori saranno le probabilità che sia fatto con il latte. Un altro elemento da considerare è l'area di produzione. Tanto più quest'area è specializzata nell'allevamento di vacche da latte ed è distante da concentrazioni industriali tanto maggiore sarà la probabilità che il latte provenga dalla zona di produzione. Le mucche, infatti, fanno latte ogni giorno, il latte è facilmente deperibile e non facile da trasportare perciò le imprese di trasformazione tendono a localizzarsi nelle aree di produzione.

Infine, occorre diffidare di formaggi che non esistono nella loro forma "naturale", generalmente corrispondente ai contenitori che li ospitano dopo la prima fase di lavorazione. Il caleidoscopio delle innumerevoli forme che assume il formaggio (fette sottili, salamini, rettangolini, triangolini e tutte le altre geometrie destinate ai mercati di massa) lascia francamente perplessi e la possibilità che contengano polvere di latte o formaggi fusi è presente.

L'esigenza di raccontare questa piccola esperienza è nata quando, entrando in un piccolo negozio di generi alimentari di un'area rurale, ho trovato, insieme all'immancabile caciotta nostrana, formaggi dalle forme più stravaganti. Quando il formaggio fuso preconfezionato, da spalmare, light, da aggiungere ad altre creative preparazioni comincia a inondare le nostre campagne è giunto il momento di fare appello al buonsenso del consumatore.

CARLO MAGNI

See International Summary page 78

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico **Lauro Benetti**, Delegato di Carpi-Correggio, ha ricevuto dal Rotary club il prestigioso riconoscimento di "Paul Harris Fellow".*

*L'Accademico **Giovanni Cartia**, della Delegazione di Ragusa, ha ricevuto dal Capo dello Stato le insegne di cavaliere del lavoro.*

*L'Accademico **Franco Ceciarelli**, Delegato di Città del Messico, ha ricevuto dalla Camera di commercio italiana in Messico il prestigioso premio "Italia-Mexico".*

*L'Accademico **Francesco Cudia**, della Delegazione di Cirié, è stato eletto presidente regionale per il Piemonte della Confederazione nazionale dell'artigianato.*

*L'Accademico **Antonio Finotti**, della Delegazione di Rovigo-Adria-Chioggia, ha ricevuto il premio "Fetonte-Città di Crespino" quale presidente della Fondazione Cariparo.*

*L'Accademico **Andrea Galantini**, della Delegazione di Bolzano, è stato nominato presidente del Lions club di Bolzano host per l'anno sociale 2010-2011.*

*L'Accademico **Raffaele Iovieno**, della Delegazione della Penisola Sorrentina, è stato nominato amministratore delegato delle Terme Stabiane di Castellammare di Stabia.*

*L'Accademico **Lauro Machella**, della Delegazione di Macerata, ha ricevuto dal Capo dello Stato le insegne di cavaliere ufficiale dell'ordine al merito della Repubblica italiana.*

*L'Accademico **Luigi Marini**, Delegato di Teramo, ha ricevuto la cittadinanza onoraria della città di Giulianova.*

*L'Accademico **Franco Mazzeo Cicchetti**, della Delegazione di Potenza, è stato eletto nel Consiglio regionale della Basilicata.*

*L'Accademico **Roberto Olivi Mocenigo**, della Delegazione di Modena, è stato eletto governatore del distretto 108 Tb del Lions international per l'anno 2010-2011.*

*L'Accademico **Beniamino Palamone**, della Delegazione di Potenza, è stato eletto nel consiglio d'amministrazione della Cassa nazionale forense.*

*L'Accademico **Giulio Pallotta**, della Delegazione di Terni, ha ricevuto una targa ricordo della Confindustria ternana nel 150° anniversario dalla fondazione della sua azienda familiare, la più antica della conca ternana.*

*L'Accademica **Cettina Pipitone Voza**, della Delegazione Val di Noto, è stata eletta presidentessa del Rotary club Siracusa-Ortigia, prima donna a ricoprire questo prestigioso incarico.*

*L'Accademico **Franco Santellocco Gargano**, della Delegazione di Avezzano, è stato eletto nel comitato di presidenza della Federazione unitaria stampa italiana all'estero.*

*L'Accademico **Piergiorgio Saracco**, della Delegazione di Asti, è stato eletto presidente del Rotary club di Asti per l'anno sociale 2010-2011.*

*L'Accademico **Ferdinand Tessadri**, Delegato di Merano, è stato eletto presidente del Lions club Merano Maiense per l'anno 2010-2011.*

*L'Accademico **Alberto Vettoretti**, della Delegazione di Guangdong (Cina), è stato confermato alla presidenza della Camera di commercio europea per il South China.*

*L'Accademico **Lorenzo Zocchi**, della Delegazione di Torino Lingotto, ha conseguito la laurea in economia e commercio con una valutazione di 110 e lode. È il più giovane Accademico d'Italia.*

Confronto Italia-Cina

DI VINICIO EMINENTI
Delegato del Guangdong (Cina)

"I prodotti tipici italiani sono sinonimo nel mondo di paradiso gastronomico".

Il convivio primaverile dell'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione del Guangdong (Cina), è stato essenzialmente incentrato sull'importante ruolo culturale che l'Accademia è chiamata a svolgere all'estero. Le nostre eccellenze cucinarie si distinguono per caratteristiche organolettiche, salubrità, proprietà nutrizionali e per il particolare gusto, oltre che per il fatto di rappresentare una cucina sana ed equilibrata. È necessario quindi valorizzare le nostre tipicità, soprattutto all'estero, cercando di far comprendere la specialità e le particolari qualità dei nostri eccellenti prodotti nazionali.

Al contempo è fondamentale far comprendere cosa significa la vera cultura della tavola italiana, in quanto la Cina è invasa da Mc Donald's, "Pizza-Hut", "Starbucks coffee" e pseudo "Italian restaurant". La diffusione di questo tipo di culture alimentari non favorisce l'evoluzione e lo sviluppo della vera civiltà della tavola italiana, anzi la confonde e la mistifica. In questo senso i ristoranti italiani autentici hanno un ruolo fondamentale nel far arrivare un messaggio preciso al consumatore cinese, ed è importante che l'Accademia, con il suo lavoro, distingua e premi chi va nella giusta direzione.

Compito assai delicato e ugualmente fondamentale è la formazione ed educazione alimentare dei cinesi che intendono utilizzare prodotti italiani o che vogliono scoprire il fascino di un vero ristorante italiano in Cina. Far incontrare due nazioni culturalmente e storicamente diverse rappresenta una sfida molto importante, la distanza che separa l'Impero di mezzo dalla nostra piccola penisola è grande, come grandi sono le distanze delle relative abitudini alimentari. Il cibo, gli ingredienti che si producono, la cultura della tavola in generale rappresentano con la loro storia e la loro continua viva evoluzione un chiaro simbolo di appartenenza al luogo da cui si proviene. La tipicità di un piatto, di un ingrediente, di un sapore, il modo di stare a tavola, portano con sé tutto un bagaglio culturale, narrandoci la storia di persone, di tradizioni, di luoghi.

Proprio utilizzando il cibo come inusuale mezzo di comunicazione, l'Accademia ha intrapreso un'interscambio culturale con la Guangdong food culture and research association, istituzione culturale della Repubblica Popolare Cinese per la ricerca e lo sviluppo della cultura cucinaria.

Presso il ristorante italiano "Limoni" di Guangzhou si è tenuto il primo incontro tra le due istituzioni. L'Accademia ha cercato di trasportare gli ospiti cinesi nelle nostre terre e nelle nostre tipicità con un menu a base di prodotti italiani Dop. Un itinerario del gusto che è partito dal Meridione con mozzarella di bufala campana e olio extra vergine d'oliva siciliano, fino ad arrivare al Settentrione d'Italia con prosciutto di Parma, grana padano e risotto Carnaroli, il tutto accompagnato da un'adeguata selezione di vini italiani Igt e Doc.

Il gemellaggio è stato fortemente voluto da entrambe le istituzioni con l'appoggio delle più importanti cariche istituzionali italiane nella provincia del Guangdong, tra cui il console generale d'Italia a Guangzhou, Paolo Miraglia del Giudice, e il direttore dell'Istituto per il commercio estero, Paolo Lemma, ai quali vanno i nostri più sentiti ringraziamenti.

Le culture cucinarie italiana e cinese, pur nelle loro incredibili diversità, hanno essenziali similitudini: uno

spiccato e tipico regionalismo, una grande diversità di tipologie alimentari, una grande ricchezza di ricette, un grande utilizzo di verdure e prodotti freschi, di spezie ed erbe aromatiche.

Da Nord a Sud, dall'interno alla costa, variazioni di gusti e di tipologie alimentari, prodotti tipici, cucina povera e cucina d'eccellenza, una storia lunga millenni di cui entrambe le nazioni vanno fiere. L'obiettivo dell'interscambio è quello di promuovere e difendere la cultura cucinaria italiana, far sì che questa collaborazione possa diffondere anche nell'Impero di mezzo la nostra più vera civiltà della tavola, parte fondamentale e caratterizzante della nostra identità nazionale. Allo stesso tempo, questo lavoro vuole far aumentare la conoscenza dei prodotti italiani veri, elemento fondamentale e caratterizzante della cultura cucinaria italiana.

Durante il convivio agli ospiti cinesi, tra cui il presidente della dirimpettaia associazione cinese, signor Yang Guanfeng, Madame Chen Qiqi (ex vice-sindaco della città di Guangzhou e presidentessa onoraria della Croce rossa cinese), oltre ad alcuni chef cinesi, critici cucinari e giornalisti di settore, sono stati presentati con una descrizione dell'origine e delle proprietà organolettiche i prodotti Dop che facevano parte del menu.

Il presidente Yang Guanfeng, nel suo discorso al convivio, ha elogiato la cucina italiana che "riflette la sua antica cultura nobile ed elegante, magnifica, dal sapore unico. I prodotti tipici italiani sono sinonimo nel mondo di paradiso gastronomico". In una civiltà sempre più aperta come quella cinese desiderosa di apprendere le novità, la cultura cucinaria italiana rappresenta un target affascinante per il cinese medio.

La nostra Accademia, per i valori che rappresenta, può essere un ideale ponte di collegamento tra queste due antichissime e importantissime civiltà.

VINICIO EMINENTI

See International Summary page 78



LE RICETTE D'AUTORE

De fungi

Li fungi voleno essere alesati e con quelli bullire i piri o freschi o sechi che de loro sono triaca, specialmente i salvatici, overo pezzi di pane cum uno poco de calamento. Dopo se manze cum bone spetie, dolce o forte, olio o sale.

MICHELE SAVONAROLA
da "Libretti de tutte le cose che se magnano" (1450)

Metodi per cucinare i funghi

In primo luogo si devono cuocere in acqua insieme con quella parte succosa del peduncolo con la quale sono attaccati al terreno, con mollica di pane, con pere o con germogli e piccioli di pere. Alcuni vi mettono l'aglio, ritenendo che sia efficace contro il veleno. Lessati e salati si friggono nell'olio o nello strutto. Come sono fritti, si spruzzano con agliata o con salsa verde. C'è chi li cuoce alla brace dopo averli voltati e rivoltati e poi se li mangia cosparsi di pepe e cannella.

BARTOLOMEO PLATINA
da "De honesta voluptate" (1474)

Lo spignolo

Lo Spignolo ai giorni nostri è il fungo più pregiato e di maggior prezzo. Sono commestibili sia crudi che cotti, alla brace e coi sughi, freschi e secchi.

COSTANZO FELICI
da "Lectio nona de fungis" (1571)

I funghi

Quei che sono buoni mangiandone troppa quantità soffocano. Quei che si salano diventano sicuri col beneficio del sale. Bisogna mangiarne molto pochi e bevergli appresso vin buono ma in poca quantità.

BALDASSARRE PISANELLI
da "Trattato della natura de' cibi" (1611)

De' funghi

Si servono i funghi con butirro, o olio, un senso d'aglio, prezzemolo, acciughe, pepe e sugo di limone. Si servono con culì di prosciutto, o gambari. Si friggono in pastetta o infarinati e dorati. Se ne fanno zuppe. Si usano nei ragù. Se ne fanno salse.

VINCENZO CORRADO
da "Il cuoco galante" (1786)

Strigoli veri e falsi

DI ITALO ARIETI
Delegato onorario di Viterbo

"Veniva chiamata anche erba delle streghe".

Con questo termine fino a una quindicina di anni fa si indicava esclusivamente un'erba selvatica (*Silene vulgaris* o *inflata* o *venosa* o *cucubalus*), appartenente alla famiglia delle Cariofillacee, che nei vari dialetti si poteva trovare anche con i nomi di stritoli, bubbolini, coietti, verzini, verzitt, erba scoppiettina, ciocchetti, sclupit, erba del cucco, silene rigonfia e altri ancora. Questa molteplicità di nomi dialettali locali è il segno implicito della sua popolarità presso la gente di campagna, che l'ha sempre apprezzata come una delizia della mensa. Una nota casa sementiera ha addirittura messo sul mercato i semi della silene col nome appunto di "strigoli", da utilizzare per gli orti familiari. Il nome del genere (*Silene*) deriva chiaramente da Sileno, divinità panciuta, come panciuti sono i calici di questo genere di piante, da cui deriva anche il termine botanico *inflata*; il nome *cucubalus* ricorda invece il cuculo, annunciatore della primavera, corrispondente al periodo della comparsa della pianta, mentre quello di "strigoli" deriverebbe, secondo alcuni, dal fatto che le sue rosette fogliari, carnose e tenere, se fatte rotolare fra le dita stridono (strigolano), mentre altri lo fanno derivare dall'uso che probabilmente ne facevano le streghe nelle loro pozioni magiche, per cui veniva chiamata anche "erba delle streghe". In alcune località del Viterbese prendono anche il nome di "ammazzamogli", per il fatto che dopo cotti si riducono notevolmente, e quindi danno l'impressione che la donna che li ha cucinati abbia avuto la visita dell'amante.

Per coloro che si dedicano alla raccolta delle erbe selvatiche diciamo che si tratta di una pianta perenne, con una grossa radice nodosa, di proporzioni talvolta enormi, lunga anche mezzo metro, con diverse diramazioni della grossezza di un pollice, che si ramifica e striscia emettendo ciuffi qua e là che arrivano a formare dei piccoli cespugli. La pianta quando è adulta può raggiungere l'altezza massima di 60 cm ed è facile riconoscerla soprattutto perché le sue infiorescenze biancorosee hanno il calice rigonfio a mo' di palloncini penduli, pieni d'aria, segnati ognuno da 20 distinte nervature; questi, se serrati tra le dita o schiacciati sulla fronte come facevano un tempo i bambini, producono un piccolo scoppio. Il fusto, ascendente e glabro, quando viene tagliato emette una sostanza biancastra appiccicaticcia. Le foglie sono a forma di lancia, contrapposte a coppia, prive di picciolo, lisce, glabre e un po' carnose; strofinate tra le dita danno una caratteristica sensazione tattile che ricorda quella delle foglie di cavolo, da cui deriva il termine dialettale di "cavoli della comare". Cresce in abbondanza nei prati, sia abbandonati che falciati, nelle vigne, nei campi seminati e nelle zone incolte, dalla pianura alla collina e in montagna fino a 2.000 metri di altitudine, per cui se ne può raccogliere una quantità notevole in poco tempo. A marzo è fra le prime erbe a comparire.

Per l'uso in cucina bisogna coglierla quando è ancora tenera, prima che siano visibili i boccioli. Se si raccolgono i getti teneri, la pianta ne emette degli altri in abbondanza e nei prati falciati è tra le prime erbe a rispuntare. Sono proprio i getti primaverili, raccolti quando la pianta non è ancora in fiore (marzo-aprile), noti col nome di "coietti", che vengono consumati un po' ovunque come fossero asparagi, per fare delle ottime frittate.

Le foglie vengono invece consumate come fossero spinaci, quindi strascinate in padella ma, soprattutto in Veneto, vengono aggiunte ad altre erbe per fare minestroni, minestre di riso e zuppe varie. Alcuni la consumano anche cruda nelle insalate, frammista ad altre verdure (tipo misticanza), perché ha un gradevole sapore agretto che stimola l'appetito e la digestione. In Romagna si utilizza come colorante nella pasta verde all'uovo o come aromatizzante nei tortellini di ricotta. Una ricetta piuttosto moderna la impiega rosolata nel burro per preparare un originale risotto.

Tutto questo fino a una quindicina di anni fa, quando gli appassionati di ricerche su Internet, cliccando il termine "strigoli", avrebbero ottenuto una serie lunghissima di siti riferiti agli strigoli come pianta selvatica. Oggi le cose sono cambiate completamente, al punto che andando a cercare lo stesso termine su Internet ai primi posti, sotto il nome di strigoli, non è più presente la pianta selvatica, ma comparirà un elenco lunghissimo di siti che si riferiscono a un tipo di pasta simile alle trofie, che non si capisce come possa essere stata identificata con le foglie di questa graziosa piantina. Approfondendo la ricerca su questo tipo di pasta abbiamo scoperto che si tratta di un prodotto industriale nato nel Trentino e inizialmente commercializzato da una società austriaca. Per cui gli strigoli (pasta) sono ormai entrati nell'ambito dei prodotti che i ristoratori attuali acquistano dalle varie società che commercializzano prodotti già pronti per la ristorazione. In conclusione possiamo affermare che anche gli "strigoli-pasta" fanno ormai parte del folto gruppo dei tanti falsi che l'Accademia ha voluto denunciare con il libro sul "Falso in tavola".

ITALO ARIETI

See International Summary page 78

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2010

SETTEMBRE

5 settembre - ***Chianciano Terme***
Consegna del 14° premio "Franco Marenghi" all'abbazia di Spineto

16 settembre - ***Udine***
Convegno "La globalizzazione nella storia: esempi di una sana contaminazione enogastronomica"

19 settembre - ***Ancona***
Verdicchio d'oro a Staffolo

23 settembre - ***Milano Brera***
Quinquennale della Delegazione

OTTOBRE

1-3 ottobre - ***Piacenza***
Convegno "Ristorazione di qualità e qualità nella ristorazione: fattibilità, prospettive e costi"

4-5 ottobre - ***Pisa-Valdera***
Convegno internazionale "Lifestyle and ageing". Progresso e alimentazione tra tradizione e qualità a Pisa

8-10 ottobre - ***Reggio Calabria***
Convegno "I valori dell'universo femminile attraverso la civiltà della tavola"

21 ottobre - Cena ecumenica

21 ottobre - ***Pisa***
Consegna III premio Delegazione di Pisa indetto in accordo con Ipssar "G. Matteotti" di Pisa

22-24 ottobre - ***Gargano***
Convegno su "Cucina e sport" a Manfredonia

29-31 ottobre - ***Bari***
Riunione della Consulta accademica

29-31 ottobre - ***Trieste***
Convegno "L'aroma del caffè italiano da Trieste nel mondo"

NOVEMBRE

6 novembre - ***Costa degli Etruschi***
Convegno "La caccia e la sua cucina nella costa etrusca"

12 novembre - ***Gallura***
Convegno "Piacere del mangiar sano"

17-21 novembre - ***Imola***
Mostra "I colori del gusto - Civiltà della tavola nella pittura napoletana"

17-21 novembre - ***Londra***
Escursione annuale

19 novembre - ***Londra***
Convegno internazionale "Le nuove tendenze delle grandi cucine mondiali: Italia, Francia, India, Cina e Giappone"

20 novembre - ***Londra***
Cena di gala per il venticinquennale

25 novembre - ***Milano Duomo***
Venticinquennale della Delegazione

27 novembre - ***Pisa***
Convegno "La biodiversità in tavola: varietà antiche e moderne"



Ricordando Garibaldi

DI LUCIO MESSINA
Delegato di Palermo

"Non aveva fantasia gastronomica e si nutriva solo del necessario".



La Delegazione di Palermo ha celebrato Garibaldi che ai primi di giugno del 1860 era entrato vincitore sull'esercito borbonico - battuto prima a Calatafimi e poi al Ponte Ammiraglio di Palermo - alla testa delle Camicie rosse, Mille sbarcati a Marsala e almeno altrettanti "picciotti" aggregatisi via via.

L'evento accademico, incentrato su ciò che mangiava Garibaldi a Palermo, si è svolto sulla terrazza del settecentesco Palazzo Fatta, in piazza Marina, gestito da una associazione culturale di arte, cucina e musica. La terrazza si affaccia sul grande giardino Garibaldi che ospita un busto in bronzo del generale, e una decina di busti in bronzo e marmo di altrettanti eroi garibaldini. Il Delegato ha così potuto ricordare i protagonisti dell'unità d'Italia ritenendoli spiritualmente presenti. Ha anche evocato Garibaldi che assisteva all'esodo borbonico di 19.000 soldati, cavalli, cannoni e casermaggi che sfilavano mestamente verso il porto per imbarcarsi alla volta di Napoli su numerose navi, anche straniere. L'oratore ha voluto immaginare che all'imbrunire di quello stesso giorno Garibaldi si aggirasse proprio a piazza Marina, sulla sua cavalla bianca, di nome Marsala. Si era insediato con 24 suoi ufficiali in una parte di Palazzo reale contigua alla Porta nuova. Il corso Vittorio Emanuele (allora il Cassero) che congiunge Porta nuova alla Marina passando per piazza Marina, appunto, costituiva un percorso frequentato da Garibaldi.

Simposiarca della serata è stato l'Accademico onorario Gaetano Basile, storico scrittore, giornalista e gastronomo che ha illustrato la figura di Garibaldi in Sicilia, e a Palermo in particolare, con una relazione ricca di divertenti aneddoti centrati principalmente sulle abitudini dell'eroe a tavola.

Di origine contadina e marinaio non aveva grande fantasia gastronomica e si nutriva solo del necessario prediligendo salame e prosciutto crudo, formaggi di pecora, pesce stocco, zuppe e minestre, carne e pesci freschi alla brace. Era astemio, nonostante avesse elogiato una bottiglia di Marsala Florio omaggiatagli proprio da Vincenzo Florio, sostenitore dello sbarco a Marsala, e divenne quindi l'antesignano dei testimonial di un vino che è ancora in produzione come Marsala Florio DG (Dolce Garibaldi). Racconta tra l'altro Basile che un giorno, invitato a pranzo a Palazzo Ventimiglia dal proprietario principe di Ventimiglia e duca di Salaparuta, dovette misurarsi con un piatto di pastasciutta che non poteva mangiare non sapendo utilizzare la forchetta, e con una bottiglia rara di vino di Salaparuta che l'anfitrione aveva fatta stappare per l'occasione e che Garibaldi, astemio, non assaggiò.

Numerosi gli Accademici con le loro consorti e gli invitati che hanno partecipato all'evento, gustando la relazione di Basile e il pranzo da lui proposto, allestito nelle cucine del Palazzo. Questo il menu: come antipasto, bocconcini del generale, stoccafisso, prosciutto crudo, salame, caciocavallo, pecorino, e spumante del duca di Salaparuta. A seguire, maccu di fave con Nocellara del Belice, zuppa di tenerumi e zucchine delle balze di Calatafimi. Le pietanze: asado alla maniera di Anita, patate al forno alla palermitana. Al dessert giardinetto tricolore e Marsala Florio DG.

Il gelato, ha raccontato Basile, fu inventato per l'occasione dal gelataio Giuseppe Cacciatore, nonno dell'attuale gelataio "Ilardi" della Marina che continua a produrlo con il nome di "giardinetto", costituito da una fetta di "pezzo duro" di pistacchio, limone, e fragola che forma nel piatto una bandiera tricolore.

Tra gli ospiti Mario Ursino Delegato di Catania con la moglie Rosetta, nonché il dott. Nino Aquila, direttore del Museo del Risorgimento e storia patria di Palermo e il dott. Pietro Maniscalco presidente dell'Arsenale borbonico di Palermo, che hanno preso la parola su Garibaldi a Palermo.

See International Summary page 78

Isernia e la cipolla

DI MARIA CRISTINA CARBONELLI
DI LETINO
Accademica di Isernia

Cerimonia per la consegna dei premi "Allium cepa".



Durante la tradizionale "Fiera della cipolla" a Isernia, da centinaia di anni, alla fine di giugno si esponeva in pittoreschi mucchi questo prodotto eccellente, che aveva assunto un ruolo preminente e simbolico nell'economia contadina locale. Una prelibata ricchezza che aveva un vivace commercio in tutti i paesi vicini. Unita ad altre manifestazioni, per quasi un'intera settimana ancora adesso si tiene questa fiera ma certo quel che viene proposto non è quasi più la cipolla: c'è la solita varietà di articoli presenti in tutti i mercati.

L'Accademia con il suo intervento è chiamata a sottolineare che la cipolla è diventata un tramite storico della cultura della città, è una realtà esclusiva del posto e lo identifica. Il suo iter, dai periodi di massima produzione e diffusione commerciale fino alle difficoltà vissute come tanti altri prodotti della terra, per arrivare ai cenni di ripresa da parte di piccoli imprenditori con auspicati aiuti delle istituzioni, è la sua storia, è la storia di un paese e dei suoi abitanti e ne racconta i cambiamenti e le tradizioni. In collaborazione con la Camera di commercio, il Comune e la sua Pro loco, la Provincia, l'Università del Molise, il Co.Re.Di.Mo., la Delegazione di Isernia ha voluto, in un convegno, parlare sì della cipolla ma presentandola in una nuova veste che sottolinea il suo significato di appartenenza, di costume, di tradizione, di leggenda, di sapore essenziale nella gastronomia locale e il suo importante ruolo per la salute e per il gusto. Apparirà quindi "in palcoscenico", accompagnata dalle "spezie del popolo", quelle erbe che siamo così abituati ad adoperare, di così facile reperimento, da farci quasi dimenticare la loro preziosità. Esse si presenteranno raccontando la loro origine leggendaria e il loro ruolo impareggiabile e insostituibile in tante ricette.

Nella sala ovale dell'istituto "Itis", la Delegata saluta i numerosi partecipanti, il Presidente Ballarini e la gentile consorte, i Delegati e gli Accademici di altre regioni, Anna Maria Dell'Osso presente con lo stesso entusiasmo che il marito dimostrava verso le nostre iniziative, le autorità, gli interpreti prestigiosi dell'originale spettacolo che seguirà, ringrazia chi ha dato un valido contributo all'organizzazione del convegno, i rappresentanti degli enti e delle istituzioni. Vengono poi illustrate dall'Accademico Luigi Brasiello, presidente della Camera di commercio, da Sebastiano Delfine dell'Università del Molise e dall'Accademico Mario Stasi le peculiarità del territorio e delle sue coltivazioni fra cui la cipolla, e gli sforzi che si stanno facendo per riportarla all'antico splendore.

Il premio annuale "Allium cepa", alla sua seconda edizione, riconoscimento rivolto a tre studiosi e ricercatori nel campo della cultura enogastronomica, viene consegnato dallo stesso presidente della Camera di commercio a Giovanni Benelli, Accademico della Lunigiana, al prof. Tommaso Lucchetti e all'Accademico Alfredo Pelle, persone di altissimo livello culturale e umano. La Delegazione assegna poi un premio speciale all'Accademico Gianni Franceschi, direttore della rivista "Civiltà della Tavola". L'attrice Daniela Terreri, regina delle essenze, le convoca per parlare

ognuna di sé e introduce la rappresentazione di cui proprio i tre premiati sono gli interpreti principali. Con grande spirito e simpatia si raccontano, riconoscendosi come i più importanti aiuti in cucina e, impersonandoli con accattivante maestria, ci svelano inoltre il loro più profondo significato, la loro anima; ascoltiamo così, rapiti, presentarsi la cipolla, il sedano, la carota, seguiti dal meraviglioso aglio; li affianca la bruciante anima del peperoncino che ci affascina con la verve della prof.ssa Carmela di Soccio. Ed ecco ancora la carrellata delle spezie del popolo, spezie minori rispetto a quelle esotiche e rare, ma minori sono il prezzo e la difficoltà a procurarle, cosa che non è per niente riduttiva ma ne costituisce il pregio perché sono una consuetudine, sono di casa e questo deve far riflettere.

Ascoltiamo così la loro storia, le leggende legate alla loro origine e al loro nome, l'uso che se ne fa al di là della cucina e poi la loro grande valenza nella gastronomia, a cui aggiungono scintille di sapore che caratterizzano, profumano, identificano una ricetta. Una pagina di cultura così originale, piacevole e inaspettata in cui il Vice-Delegato Michele Cinone ci descrive la poesia dell'origano; Bruna Spina, Accademica di Campobasso, la curiosità del prezzemolo; Gianni Valentino la fantasia della menta; Soledad Pirraglia la superbia del lauro; Paola D'Antonio la religiosità del rosmarino; Asia Franceschelli la grandezza del basilico. Un racconto intrigante, gradevole, con la freschezza dell'interpretazione amatoriale ben in carattere con gli scopi del convegno dove si volevano far parlare, per riscoprirli, questi modesti protagonisti silenziosi ed essenziali a cui siamo così abituati da farli essere sempre presenti nelle nostre cucine, spesso rallegrate da vasetti con basilico, prezzemolo, rosmarino: quanti di noi non hanno in tasca o in borsa le mentine, passando accanto a una siepe di lauro chi non ne prende un paio di foglie per goderne il profumo, e il barattolo più disponibile in cucina non è quello dell'origano?

Il Presidente Ballarini conclude con affettuose parole di compiacimento questo convegno che segue il "Processo alla cipolla" dello scorso anno, quando ci dissero che era stato insuperabile e non avremmo potuto fare di meglio! Meglio non si sa, ma senz'altro bene quando lo scopo da raggiungere è quello di non lasciare che un grande e ottimo prodotto come la cipolla di Isernia diventi solo una bellezza da favola. Una buona cena offerta dalla Pro loco ha concluso piacevolmente la serata, dove piatti interessanti hanno per protagonista questo ortaggio.

Per gli ospiti il giorno dopo c'è stato un giro per conoscere più da vicino il territorio: Pietrabbondante, cuore della civiltà sannita, la riserva di Collemeluccio, la zona archeologica, accolti dal sindaco Giovanni Tesone, nel Teatro italico, unico al mondo ad avere alle tre prime file i sedili con lo schienale. Scolpiti in un unico blocco di pietra con linee sinuose e anatomiche sono sempre una sorpresa. Comodamente seduti assistiamo a uno spettacolo musicale del gruppo "Il Tratturo", che esegue un repertorio di folklore locale con strumenti sapientemente fatti artigianalmente, come zampogna, ciaramelle, percussioni.

Raggiungiamo poi Agnone per visitare la Fonderia Marinelli, la millenaria fabbrica di campane famosa nel mondo, accolti dalla squisita ospitalità dei titolari Armando e Pasquale, artefici anche della campana il cui rintocco, in tutte le Delegazioni, scandisce l'inizio e la fine delle conviviali. Per pranzo andiamo, sempre traversando lo splendido paesaggio dell'alto Molise, verso Pescopennataro. Poco prima del paese - che nel nome riporta il frequente "pescum", ossia "roccia", perché costruito fra imponenti rocce che emergono simili a scogli da un mare verde, con le case aggrappate come conchiglie fossili - arriviamo al ristorante che domina un prato in discesa verso una fresca sorgente del Rio Verde. L'ambiente è caldo e accogliente, e il pranzo molto curato nella scelta delle pietanze proposte, assolutamente della tradizione, eseguite con amore e sapienza antica da madre, figlio e nipote, quella nonna che un tempo faceva la cuoca a domicilio, chiamata dalle famiglie per le grandi occasioni. Gli ingredienti e i prodotti sono sceltissimi: genuini e locali ed è raro trovare sapori così puliti e veri che vengono davvero molto apprezzati e graditi da tutti.

See International Summary page 78

LA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

La cucina italiana, nel suo insieme, come una realtà unitaria, è qualcosa che nel mondo viene percepito più che in casa nostra. Infatti, che cos'è la grande affermazione delle cucina mediterranea nel mondo, se non la cucina italiana? Si è capito, si accetta che la cucina mediterranea sia in realtà la nostra, quasi in tutto, ed è considerata la più sana, equilibrata, gustosa.
Si incomincia a mettere in dubbio la validità assoluta di certe scale di giudizio a proposito di raffinatezza dei cibi, di sapienza cucinaria. Anche nella nostra cucina si scoprono livelli d'alta scuola. A rafforzare questa visione globale concorrono molti elementi della nostra realtà quotidiana.
Da qualche decennio gli italiani viaggiano, certamente si conoscono di più, hanno scambi di lavoro da cui nascono motivi di fusione. (Vincenzo Buonassisi, da "La cucina degli italiani")

L'Accademia a San Patrignano

DI ALESSANDRO CANTAGALLI
Accademico di Faenza

"Piatti tipici romagnoli realizzati con ingredienti prodotti nella Comunità".

Oltre 230 persone, tra cui moltissimi non Accademici, hanno partecipato ai lavori del primo convegno nazionale organizzato dalle dieci Delegazioni della Romagna presso le strutture della Comunità di San Patrignano. Questa iniziativa ha voluto rappresentare, al di là dei confini territoriali, quegli aspetti della civiltà della tavola che costituiscono l'attuale identità della cucina romagnola.

Alla presenza del Presidente Giovanni Ballarini e del Vice-Presidente vicario Severino Sani, alcuni autorevoli storici, giornalisti, docenti universitari, gastronomi, cuochi e sommelier hanno svolto le loro relazioni di fronte a un'attenta e numerosa platea con interventi che hanno affrontato e sviluppato i vari aspetti legati alle finalità del convegno.

I saluti iniziali del Delegato di Rimini Roberto Valducci, del Coordinatore territoriale Gianni Carciofi e del Direttore del Centro Studi romagnolo Alessandro Cantagalli hanno introdotto i vari relatori, coordinati dal moderatore, il giornalista e Accademico Giuseppe Gonni.

Lo storico Piero Meldini ha svolto un discorso a ritroso nel tempo, fra i documenti storici che raccontano le origini della nostra cucina del territorio quando, alla fine del Settecento, cominciano a comparire i primi ricettari di cucina nazionale, con le tracce della tradizione gastronomica di Romagna: ravioli, cappelletti e passatelli. Si dovranno aspettare i primi del Novecento perché si possa parlare della codificazione di un vero ricettario regionale. Le citazioni storico-bibliografiche di Meldini hanno affrontato anche le consuetudini popolari dei giorni di festa e delle ricorrenze, nella loro evoluzione in relazione agli usi e costumi nel trascorrere dei secoli. Il gastronomo Graziano Pozzetto, appassionato ed esuberante curioso della tavola romagnola e dei suoi ingredienti, ha affrontato il problema della scarsa tutela dei prodotti locali che, nonostante i disciplinari, spesso vengono mistificati per esigenze commerciali che ne vanificano la tipicità e l'originalità. Interessante poi l'elencazione dei prodotti di eccellenza romagnoli, a cominciare dall'olio extra vergine di Romagna, il miele, il sale, il formaggio raviggiolo, la carne suina della mora romagnola, lo scalogno. Un velo di tristezza sul volto di Pozzetto quando ha voluto sottolineare le esigenze di mercato e del pronto consumo che rischiano di stravolgere la genuinità di prodotti quali il formaggio di fossa e la piadina romagnola, che nel tempo perdono caratteristiche di tipicità e unicità.

La professoressa Alessandra Bordoni, docente di Scienza dell'alimentazione, ha inquadrato il discorso sugli aspetti nutrizionali della cucina romagnola nell'ampio contesto dell'abitudine al cibo in un consumatore che, spesso non correttamente educato al "giusto gusto" e disorientato dalle "brutte copie industriali" degli alimenti tradizionali, perde la percezione del buono esistente nella tradizione. Le attuali norme internazionali di salvaguardia della tipicità non sottolineano il concetto di tradizione che, come valore aggiunto al prodotto, gli conferirebbe un più esaustivo significato. La Regione Emilia Romagna da tempo sottolinea l'importanza della tutela del patrimonio gastronomico che rischia di scomparire col mutare dei gusti.

Due grandi cuochi quali Paolo Teverini e Vincenzo Cammerucci hanno voluto raccontare le loro esperienze quotidiane in cucina, intese a soddi-

sfare le esigenze di una clientela sempre più attenta e preparata. È stata anche evidenziata la difficoltà all'utilizzo di materie prime del territorio che conservino i principi della tradizione e della tipicità, a causa della scarsa reperibilità sul mercato. La tradizione fa parte del loro bagaglio culturale, la curiosità li spinge a interpretare il passato per adeguarlo alle moderne tecniche e alle differenti richieste. Il racconto dei cuochi è stato accompagnato da un bel documentario di vita quotidiana ai fornelli delle loro cucine proiettato durante il loro intervento.

Appassionato e applaudito l'intervento di Bruno Piccioni, decano dei sommelier romagnoli, che ha commentato la viti-vinicultura di Romagna esaltando nei modi e nei contenuti la tradizione di uve che, via via negli anni, oggi rappresentano al meglio la qualità del vino italiano. La produzione del Sangiovese e dell'Albana e degli altri vini dell'Emilia Romagna, grazie alle capacità degli enologi e dei produttori, può ora contare su 29 vini Doc e Igp, merito di eccellenze qualitative sempre proiettate verso traguardi ambiziosi.

L'Accademico Massimo Montanari, illustre cattedratico, ha concluso i lavori riflettendo sui contenuti della giornata, sostenendo che l'identità culturale non è un fatto di tutela o di tipicità di marchi, anzi il mercato produttivo spesso non considera il contesto culturale da cui il prodotto deriva. La tipicità e la tradizione di un prodotto non servono a produrlo ma a venderlo ed esportarlo. A che cosa serve l'identità culturale? Le definizioni del meccanismo identitario sono almeno tre: l'identità funziona come uno strumento di autorappresentazione, di percezione di un sistema, come strumento di comunicazione fra le persone e infine come strumento di riconoscibilità di una cultura, motivo per il quale spesso le identità si costruiscono da fuori. Sicuramente l'identità non è la tradizione, la quale nel tempo cambia e si costruisce e il concetto di tradizione quindi non si oppone a quello di innovazione ma vi è strettamente correlato: la tradizione è l'innovazione ben riuscita così come l'innovazione è frutto della conoscenza della tradizione. Le tradizioni gastronomiche del nostro territorio hanno un'impronta prettamente rurale e il riscontro storico-letterario deve obbligatoriamente aiutarci a cercarne i riscontri. Un compito importante lo potrebbero sostenere i cuochi e le scuole alberghiere con una maggiore attenzione alla cucina del territorio.

Il Presidente Giovanni Ballarini ha infine preso la parola a conclusione del convegno, complimentandosi per il numeroso pubblico presente ai lavori, sottolineando l'importanza di iniziative come questa che rimarcano la fecondità culturale del territorio. Lo scopo della nostra Accademia, ha sostenuto Ballarini, è anche quello di studiare il miglioramento della tradizione che, se non è viva e attuale, non è più tradizione. Sono stati poi annunciati gli impegni futuri dell'Accademia per quanto riguarda le celebrazioni per i 150 anni dell'unità nazionale nel 2011 e dell'Expo a Milano nel 2015, occasioni nelle quali il cibo e la cucina italiana saranno il filo culturale conduttore di un percorso che affronterà il regionalismo nel contesto unitario della tradizione.

I partecipanti al convegno si sono diretti poi nella sala da pranzo della Comunità, dove, insieme ai 1.200 ragazzi di San Patrignano, si è svolta una riunione conviviale a base di piatti tipici romagnoli realizzati con ingredienti prodotti nella Comunità quali piadina, formaggi, carni e salumi di mora romagnola, pasta all'uovo tirata a mano, conserve di frutta e dolci al formaggio squaquerone di Romagna, in un contesto di grande impatto emotivo e di suggestione.

Il Delegato di Rimini e il Presidente Ballarini hanno consegnato le insegne accademiche ai ragazzi di cucina e di sala, a ricordo di una giornata piacevole, intensa e felice.

See International Summary page 78

UNA LETTERA DI GUALTIERO MARCHESI

Gualtiero Marchesi ha così commentato, da par suo, la recente pubblicazione accademica nella collana di cultura gastronomica.

Ricevo con grande interesse il volume "Tradizione e innovazione nella cucina italiana" edito dall'Accademia Italiana della Cucina, certo della preziosità del suo contenuto.
Leggendolo, scopro un raffinato saggio di analisi comparativa tra tradizione e innovazione, che traccia con grande ricchezza di particolari e varietà di argomenti la storia dell'alimentazione umana: testo di grande valore scientifico, composto dall'Autore con raffinata eleganza.
Esclusivo e originale l'abbinamento al testo scientifico della seconda parte del libro, espressa in forma volutamente statistica e documentaristica.
L'inchiesta incredibilmente completa, raccoglie infatti giudizi, osservazioni e interpretazioni dei più rappresentativi operatori nel campo della ristorazione, su domande predisposte per poter tracciare un profilo attuale della misura evolutiva della cucina italiana oggi.
Mi permetto di porgere i miei più vivi complimenti agli Autori, per aver posto una pietra miliare nello studio della cucina italiana, lieto di esservi, in forma particolare, citato.

Cordialmente
GUALTIERO MARCHESI

La pesca in Adriatico

DI ETTORE BONALBERTI
Delegato di Venezia Mestre

"L'uomo introduce strumenti di cattura sempre più efficaci e di arduo controllo".

La Delegazione di Venezia Mestre ha realizzato una interessante riunione dedicata alla pesca in Adriatico e alla cucina del pesce presso la trattoria "da Ugo" a Campalto, una tipica trattoria assai frequentata e gestita da Ugo Zanon, mentre la squadra di cucina è guidata dalla moglie, signora Graziella. Cucina del territorio e piatti a base di pesce, sempre scelto tra le migliori qualità e specie presenti sul mercato e, assai frequentemente, acquistato direttamente dai pescatori veneziani e veneti della laguna e del mar Adriatico.

Garanzia assoluta di freschezza dei prodotti e qualità nelle preparazioni dei piatti, così come abbiamo potuto sperimentare, dopo aver partecipato a un'interessante relazione del dott. Otello Giovanardi, dirigente dell'ex Istituto centrale per la ricerca scientifica e tecnologica applicata al mare di Chioggia, oggi facente parte del rinnovato Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale.

Il tema era tra i più attuali, "Situazione della pesca nel Mediterraneo e nel mar Adriatico", e l'oratore ha saputo sintetizzare, con alcune efficacissime diapositive, la situazione di questo importante comparto produttivo che concorre significativamente all'apporto nazionale dei prodotti ittici che, come è noto, sono importati per quasi l'80% da mari esterni alle acque territoriali italiane Evidenziate le principali differenze esistenti tra la pesca nel Mediterraneo e nei mari del Nord, espresse dalla presenza nel "Mare nostrum" di molta pesca artigianale con poche grandi imbarcazioni, pochi stock in acque territoriali e una netta prevalenza della pesca costiera, Giovanardi si è soffermato nell'indicare le principali specie demersali e pelagiche che caratterizzano le catture nel Mediterraneo e nel mar Adriatico: gallinelle, scorfani, mormore, triglie, corvine, pagelli, saraghi, sogliole, orate, branzini, dentici, oltre alla tradizionale ricca varietà del pesce azzurro (alici, sardine, sgombri, suri), non dimenticando la grande biodiversità dei molluschi e crostacei. Un cenno alle principali tecniche della pesca per sottolineare gli usi e le abitudini alimentari degli italiani. Assai emblematico il dato sperimentale secondo cui 18 specie analizzate con più dell'1% di cattura rappresentano circa il 75% della cattura totale.

Un cenno agli spostamenti delle risorse demersali nell'alto Adriatico, oggetto di scambi non sempre pacifici, anche se quasi sempre commerciali, tra i pescatori chioggiotti in particolare e i loro colleghi dell'Istria e della Croazia, dove si rifugiano soprattutto le forme adulte, mentre quelle giovanili si ritrovano in prevalenza sulla sponda occidentale adriatica dell'Italia. Fattore significativo quello della biodiversità che diminuisce da ovest verso est, con il risultato della presenza di piccoli stock demersali isolati che inducono ad attività di pesca altamente multispecifiche. Importante il dato quantitativo di una flotta mediterranea caratterizzata dall'attività di circa 100.000 imbarcazioni attive, molto diverse per caratteristiche di stazza e sistemi di pesca e con complessa varietà nei punti di sbarco. Con una produzione totale del Mediterraneo di circa 1.100.000 ton di pescato (quasi l'1% della cattura mondiale) l'Unione Europea concorre a detta produzione per circa il 60%. In questo 60% l'Italia fa la parte del leone con il 52,96%, seguita da Spagna (24,62%), Grecia

(14,96%) e Francia (6,94%). Ben altra consistenza, ovviamente, è quella di Spagna e Francia con riferimento alla pesca in mari diversi del Mediterraneo. Quanto alla composizione specifica degli sbarchi, i piccolo pelagici concorrono per il 35%, i crostaeci e i molluschi per il 25%, i pesci demersali per il 35% e i tonni e pesce spada per il 5%.

Gli stock mediterranei vedono in genere un sottosfruttamento dei piccoli pelagici contro un pieno o sovrasfruttamento di quelli demersali. In genere si può parlare di un generale sovrasfruttamento ("growth overfishing"), considerando che un'analisi delle tendenze storiche degli sbarchi mediterranei dal 1975 al 2000 ha rivelato una diminuzione di oltre il 25% negli ultimi 15 anni. Tenuto presente che, contemporaneamente, la domanda di pesce, molluschi e crostacei da parte dei consumatori italiani si è più che raddoppiata, appare evidente la ragione del dato di un'importazione di prodotti della pesca per quasi l'80% del consumo totale nel nostro Paese.

Fatto un breve cenno alle misure di gestione adottate nel Mediterraneo, alle campagne scientifiche a strascico attivate e ai sistemi di gestione adattativa che si dovrebbero assumere per una corretta sostenibile gestione delle risorse alieutiche, è seguita un'analisi storico-ecologica della pesca in Adriatico, caratterizzata dal punto di svolta dell'anno 1950, allorché si passò dalla pesca con barche a remi e a vela all'industrializzazione della pesca con l'introduzione di motore, radar, ecosounder il cambiamento degli attrezzi di pesca: dalle reti a strascico al rapido, dagli attrezzi tradizionali alla draga idraulica, volante e saccaleva, oltre alla permanenza degli attrezzi passivi. La capacità di pesca, e, dunque, dello sfruttamento delle risorse del mare, con l'introduzione del motore, ha avuto un enorme incremento dal 1950 in poi, dopo quello vissuto verso il 1870, con una forte crescita nel numero di barche e pescatori in Adriatico, determinando un aumento del tonnellaggio delle barche e l'introduzione di nuovi attrezzi sempre più efficienti, con un sforzo di pesca che ci ha portato alla necessità del periodico annuale fermo, obbligatorio nel mar Adriatico, facoltativo nel Tirreno, al fine di favorire la ricomposizione del patrimonio ittico del nostro mare. Purtroppo stiamo utilizzando assai più di quanto il mare non sia in grado di produrre, e come per i boschi l'uomo ha saputo introdurre la gestione sostenibile e pianificata, con la possibilità di prelevare solo quanto serve, ossia meno dell'incremento annuo delle biomasse forestali, così dovremmo cercare di introdurre analoghi criteri nella gestione sostenibile della pesca: ritrarre un po' di meno o al massimo l'equivalente dell'incremento della biomassa alieutica senza intaccarne il capitale. Cosa assai più facile a dirsi che a realizzarsi, complicata dalla circostanza che, mentre gli alberi sono fermi nelle loro radici fissate nel suolo, i pesci si spostano e l'uomo introduce strumenti di cattura sempre più efficaci ed efficienti. e di arduo controllo. Certo, se continuasse con questi ritmi lo sfruttamento dei mari, tra qualche generazione i nostri pronipoti avranno un mero ricordo storico-bibliografico delle nostre attuali portate di pesce.

Sono state quindi visionate alcune belle foto presentate da Angelo Cerello, pescatore subacqueo, profondo conoscitore dei segreti della laguna e dell'alto Adriatico (molte delle sue catture finiscono proprio nella cucina di Ugo).

Dopo questa felice esperienza accademica ci siamo lasciati con l'impegno di una prossima occasione per approfondire le tematiche inerenti alle produzioni ittiche in allevamento: maricoltura e acquacoltura, con una seria valutazione delle opportunità/criticità collegate a dette attività.

È seguito un menu delizioso da tutti assai apprezzato, ed edito come sempre con efficacia dall'Accademico Gianfranco Comelato, stimolati a rivisitare con maggiore frequenza questo locale di cui Mestre può andare legittimamente orgogliosa.

See International Summary page 78

STOCCAFISSO COL MUSETTO DEL MAIALE

Ingredienti: uno stoccafisso ben bagnato; due musetti di maiale bolliti; 12 olive verdi bianche grandi; 30 spicchi d'aglio; 2 foglie di alloro; un bel ciuffo di finocchietto selvatico; olio extra vergine di oliva; 1 lt di Verdicchio; sale e pepe q.b.
Preparazione: in un tegame ben capiente porre uno strato di stoccafisso tagliato a pezzi, poi uno strato di musetti di maiale sempre tagliato a pezzi, quindi condire con aglio, finocchio, olive e le due foglie di alloro; salare e pepare. Coprire con olio extra vergine, vino e cuocere a tegame coperto per circa un'ora a fuoco moderato. (Ricetta dello chef Raul Ballarini)



Tradizione del cioccolato

DI CARLO OTTAVIANO
Delegato di Modica
E GAETANA BARTOLI GRAVINA
Delegata di Caltagirone

"La bella furestiera: così un indovinello popolare definiva la cioccolata".

Il contrappunto del bianco e nero del disegno "optical", logo scelto per la manifestazione, ha sintetizzato visivamente la dicotomia "Tradizione e innovazione nella cucina italiana", tema del convegno organizzato dalla Delegazione di Modica in collaborazione con quella di Caltagirone per celebrare la Giornata della cultura. La manifestazione si è tenuta nell'Aula consiliare del Comune di Modica alla presenza dei Delegati di Siracusa (Angelo Tamburini), di Caltanissetta (Cinzia Militello di Castagna), di Canicattì (Rosetta Cartella) e dell'Accademico Vittorio Sartorio in rappresentanza della Delegazione di Ragusa. Hanno dato rilievo istituzionale all'evento la partecipazione del sindaco di Modica Antonello Buscema con la moglie Claudia, del sindaco di Caltagirone Francesco Pignataro, e della vice-sindaco e assessore ai Beni culturali e al turismo di Caltagirone, Alessandra Foti. L'interesse verso il tema della manifestazione è stato confermato dalla presenza di Giovanni Scucces direttore della Confagricoltura di Ragusa, di Nino Scivoletto direttore del Consorzio per la tutela del cioccolato artigianale di Modica, del prof. Enzo Bonomo dirigente dell'istituto alberghiero "Principi Grimaldi" di Modica, di Salvatore Arcidiacono vice-presidente nazionale dell'Associazione italiana barman e sostenitori.

Dopo i saluti dei Delegati di Modica, Carlo Ottaviano, e di Caltagirone, Gaetana Bartoli Gravina, e gli interventi dei due sindaci che hanno lodato l'iniziativa, il Coordinatore territoriale per la Sicilia orientale Mario Ursino ha dato avvio alla conferenza dando la parola all'Accademica di Caltagirone Colomba Cicirata, che ha presentato il volume "Tradizione e innovazione nella cucina italiana" di Giovanni Ballarini e Paolo Petroni. Ripercorrendo la profonda analisi di taglio antropologico di Giovanni Ballarini e l'articolata indagine sul campo svolta da Paolo Petroni, è stato pienamente definito quell'insieme di elementi (miti alimentari, orme biologiche, ciclicità del tempo) che costituiscono l'intima struttura di una tradizione alimentare. Sottolineando come tradizione e innovazione non siano concetti antitetici bensì complementari, la cucina tradizionale, ha concluso Colomba Cicirata, per restare viva ha bisogno di essere messa continuamente in discussione attraverso quelle innovazioni che solo un gusto consapevole, che conosce e ama la cucina in tutta la sua complessità, è in grado di distinguere da mode e facili improvvisazioni.

I concetti di tradizione e innovazione sono stati sapientemente ripresi nella relazione della prof.ssa Grazia Dormiente: "Cioccolato, dolce traccia del modicano". Attingendo dalla profonda conoscenza etnoantropologica del territorio ibleo, con stile narrativo impreziosito da richiami a proverbi e poesie, ha indicato "la dolce traccia" con la quale il cioccolato, secondo la ricetta azteca importata in Sicilia dagli Spagnoli, ha fatto ingresso nelle abitudini alimentari dei modicani. "La bella furestiera", così un indovinello popolare definiva la cioccolata, bevanda che rappresentò dunque un'innovazione alimentare che l'unanime apprezzamento rese tuttavia presto familiare, facendone il vessillo dell'arte dolciaria modicana.

Al termine, dietro l'attenta regia della dott.ssa Annamaria Ermigiotti, moglie del Delegato di Modica, che ha curato l'organizzazione dell'evento, Accademici e ospiti si sono ritrovati al ristorante "Fattoria delle Torri" dove il maestro di cucina Peppe Barone ha proposto un menu che ha pienamente interpretato il tema della giornata: una perfetta fusione di tradizione e innovazione sono stati infatti l'antipasto di "stimpirata" di coniglio, la "pastratedda" di ricotta, fave verdi e maialino croccante servita come primo piatto, seguita dalla ruota di tonno con basilico e costoluto e, infine, la trionfale "liccumia" di melanzana, ricotta e cioccolato di Modica. Le pietanze sono state accompagnate dai vini Insolia Doc 2008 e Rusciano Igt 2006, delle cantine Valle dell'Acate. La sequenza delle vivande è stata riportata sull'elegante menu che ha ripreso nella copertina il logo della manifestazione, progetto grafico di Colomba Cicirata che ha curato anche la realizzazione delle locandine e dei menu.

See International Summary page 78

La cucina nella storia

DI GIOVANNI DENORA
Accademico di Altamura

"L'attaccamento alle radici ha permesso una valorizzazione delle tradizioni".

Colori, odori, gusto. Fusione e contaminazione. Materie prime autoctone o provenienti da terre lontane. In due parole: arte gastronomica. È questa la chiave di lettura di una interessante tavola rotonda organizzata dalla Delegazione di Altamura. Tema della serata: "Storia e storie di cucina: dal lascito islamico a Caterina de' Medici". Relatore il Delegato di Foggia-Lucera, Luigi Altobella, moderatore Vincenzo Rizzi, Accademico di Bari. Erano presenti anche due giovani ricercatrici che hanno presentato i loro recenti studi in ambito gastronomico.

La Delegata, Immacolata Portoghese Stigliano, in apertura dei lavori ha ribadito che lo scoprire ciò che siamo attraverso lo studio delle abitudini alimentari e ripercorrendo costumi e usanze legate al passato ci permette di recuperare valori e identità che rendono unica e riconosciuta nel mondo la cucina "made in Italy". Ha quindi dato la parola alla ricercatrice Antonella Moramarco, laureata in Lingue e letterature straniere all'Università di Bari con una tesi sperimentale in filologia germanica, il cui contenuto è un ricettario anglo-normanno del XIV secolo, dato alle stampe col titolo: "La cucina di Chaucer" (Rubbettino Editore). La relatrice ha fornito un affascinante excursus sulle tradizioni cucinarie europee in quel periodo storico, mettendo in luce la simbologia e la ritualità del desinare medievale. Nel rispetto dei canoni religiosi, l'aristocratico medievale alternava nella sua dieta cibi "grassi", come l'arrosto, a cibi "magri"- specie durante i quattro tempora - come il biancomangiare. I colori, la successione delle portate e la loro presentazione estetica facevano della gastronomia medievale una cucina di ricerca, in cui il cuoco, figura nata proprio in quell'epoca, aveva un ruolo centrale e indiscusso: il suo imperativo era stupire a ogni costo, creare piatti da divorare con gli occhi senza trascurare la salubrità degli ingredienti, poiché egli era, secondo i dettami della cultura araba, anche un medico, attento e scrupoloso custode della salute del suo signore.

Di seguito Luigi Altobella, con un intervento brillante e coinvolgente, ha appassionato e incuriosito l'intera platea raccontando storie e aneddoti legati alla provenienza di alcuni prodotti che arricchiscono le nostre tavole: dalla leggenda sul nome del panettone alle curiosità sull'origine della parmigiana. Numerose sono state le citazioni e gli intrecci riscontrati fra le varie culture gastronomiche: dalla colonizzazione greca delle regioni meridionali fra il VI e il IV secolo a.C. all'influenza della Repubblica di Venezia sulle abitudini alimentari delle popolazioni dell'area adriatica. Estremamente importanti furono, infatti, gli scambi commerciali che la Repubblica di Venezia instaurò con il Levante. Le merci più significative che hanno condizionato ricette, gusti e tradizioni della cucina del Sud Italia furono, senza dubbio, lo zucchero, al quale risale il concetto di agrodolce, le spezie che, oltre a condire i cibi, venivano diluite nel vino dando vita a bevande ricercatissime, e infine il caffè, proveniente dall'Africa (precisamente dalla regione di Kaffa), che arrivò a Venezia a fine Cinquecento e si diffuse nell'area adriatica fino a Roma dove, nel 1603, venne "benedetto" come bevanda dal sommo pontefice Clemente VIII. La cucina mediterranea di stampo greco si basava, invece, sull'olivo, sui cereali e sulla vite (quindi sul vino); molti secoli dopo, con le invasioni degli Schiavoni, popoli slavi, e le migrazioni albanesi, il sistema alimentare si è

modificato basandosi sulla caccia e sull'allevamento brado, quindi sulla civiltà della carne in contrapposizione alla civiltà dei cereali.

Il relatore non si è limitato a illustrare origini e derivazioni cucinarie; ha altresì puntualizzato il ruolo determinante che la tradizione araba ha avuto nella storia della gastronomia europea: non una semplice influenza o contaminazione, bensì un legame imprescindibile. Non è un caso, infatti, la scelta nel titolo della sua relazione del termine "lascito", che giuridicamente sancisce l'unione tra due culture così diverse. Quella araba, il cui rispetto di "halal" e "haram", ovvero del concetto di lecito e proibito relativi al consumo di carne di maiale e di bevande alcoliche, è alla base della dieta orientale. Quella europea, invece, erede della triade greco-romana (grano, olio e vino) e dell'abuso di carne tipico delle popolazioni barbariche, a partire dall'VIII secolo subisce la dominazione e il fascino della cultura orientale, con la diffusione dei costumi alimentari. A un pizzico d'Oriente l'Accademico Altobella ha poi aggiunto una manciata di gastronomia europea, introducendo così le prelibatezze in voga presso le corti longobarde e federiciane fino ad arrivare a Caterina de' Medici.

La ricercatrice Eleonora Dafne Arnese, laureata in Relazioni pubbliche e pubblicità all'Università Iulm di Milano con tesi in sociologia dei consumi, ha ricondotto l'attenzione al profilo sociologico, antropologico e psicologico legato alle pratiche alimentari nella società contemporanea. Il consumo alimentare, infatti, più di ogni altra tipologia di consumo permette la costruzione identitaria dell'individuo e cela in sé dinamiche relazionali importantissime. A tal proposito ha ricordato l'etimologia della parola "compagnia" che deriva dal latino "cum panis" e significa "chi mangia il pane insieme". Il consumo alimentare viene definito un "fatto sociale", una sorta di linguaggio con un suo codice e capace di veicolare messaggi particolari. L'antropologa inglese Mary Douglas nella sua opera "Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale" afferma che il pasto è un rituale complesso e organizzato, con le sue leggi, le sue liturgie e le sue gerarchie e durante il quale viene messo in moto un processo di interiorizzazione di credenze e valori.

Negli ultimi sessant'anni, ha proseguito la relatrice, lo scenario mondiale ha subìto profondi cambiamenti a livello politico, economico e sociale; i processi di globalizzazione e standardizzazione hanno travolto e destabilizzato mercati, culture e tradizioni. Questi fattori hanno decisamente influenzato le strutture interne delle famiglie e, di conseguenza, le loro abitudini alimentari. Quello che George Ritzer, sociologo americano, ha denominato "mcdonaldizzazione" della cultura gastronomica ha radicalmente rivoluzionato e destrutturato i rituali, i gusti e le pratiche legate ai pasti. Quantità anziché qualità, omologazione anziché diversità, prevedibilità dei menu anziché originalità dei piatti tradizionali: sono questi i capisaldi sui quali si fonda, purtroppo, il business dei fast food che si sono drammaticamente diffusi su scala mondiale comportando implicazioni negative sia sullo stato di salute dei consumatori (si pensi all'obesità, oppure a malattie come diabete e colesterolo in aumento anche nei giovani) sia sulle dinamiche relazionali e comportamentali durante i pasti (si mangia con velocità, si dialoga sempre meno a tavola).

A tal proposito sono stati presentati i dati ottenuti da un questionario sottoposto a un campione eterogeneo di 60 persone che hanno permesso di fotografare pratiche ed evoluzioni legate ai pasti delle famiglie italiane oggi: tendenze confermate anche da una più recente ricerca condotta dall'Osservatorio sulla famiglia e sulla persona su un campione di 1.000 individui.

I nuclei familiari sono meno numerosi; la madre casalinga si è trasformata in "donna in carriera"; le apparecchiature tecnologiche e gli elettrodomestici hanno invaso le nostre abitazioni semplificando e velocizzando la vita in casa. Inoltre, l'aumento della frequenza nell'acquisto di prodotti pronti o surgelati e la diffusione di ristoranti etnici (soprattutto in grandi centri metropolitani) sono solo alcuni degli aspetti che hanno modificato, per fortuna ancora solo marginalmente, le abitudini a tavola degli italiani. D'altro canto, l'attaccamento alle radici della buona cucina italiana ha permesso una valorizzazione delle tradizioni e dei prodotti territoriali. Oggi il settore enogastronomico sta vivendo una stagione di "rinascimento". La riscoperta delle origini della cultura gastronomica italiana attraverso forme di innovazione e rivisitazione fornisce nuove opportunità ai territori regionali ridefinendo una "nuova identità" di cucina italiana tutta da difendere.

La manifestazione ha riscosso il favore del pubblico, che ha seguito con interesse i vari interventi. E la cucina rimane una della chiavi di lettura più importanti per comprendere meglio alcuni aspetti di un determinato periodo storico. Studiare i gusti di una popolazione, infatti, significa fare luce anche sugli aspetti economici, sociali e culturali che li hanno in qualche modo determinati e la cosa è evidentemente tutt'altro che trascurabile.

GIOVANNI DENORA

See International Summary page 78

CURIOSITÀ

Olio in manette

Sequestrati dai Nas 8.180 litri di olio estratto da semi geneticamente modificati. Sono stati inoltre sequestrati 11.000 litri di olio di semi di soia etichettati come olio d'oliva. I titolari degli oleifici sono stati arrestati.

(da "Italia Oggi")

Il fico d'India in Sicilia

DI ANGELO TAMBURINI
Delegato di Siracusa

"Una pianta di enormi potenzialità per l'agricoltura e l'alimentazione".



Interessante il convegno sul fico d'India organizzato dalla Delegazione di Siracusa nel "Kalaonda-Plemmirio Hotel". L'Accademico Guido Vinci ha elaborato un accurato spaccato scientifico, storico, letterario, medico e gastronomico di "Una tipicità siciliana: 'a ficurìnia", concludendo con la descrizione di alcune ricette monografiche. Il fico d'India è una pianta succulenta della famiglia delle Cactacee, originaria del Messico - ha esordito Guido Vinci - e da qui si diffuse tra le popolazioni del Centro America, dove pare venisse coltivato e commercializzato già ai tempi degli Aztechi, presso i quali era considerato pianta sacra. Dai primi esploratori della spedizione di Cristoforo Colombo, verosimilmente nel 1493, anno del loro ritorno a Lisbona, la pianta fu portata in Europa, dove, oltre che per i frutti, suscitò parecchio interesse quale strumento per l'allevamento della cocciniglia del carminio. La propagazione si attua per talea. La fioritura avviene a maggio-giugno, con la produzione di frutti, di dimensioni ridotte, ad agosto; con la tecnica della scozzolatura, consistente nel taglio dei fiori della prima fioritura, si ottiene una seconda fioritura con maturazione dei frutti, detti bastardoni, più grossi e succulenti, in autunno. Che la pianta del fico d'India sia, nell'immaginario collettivo europeo, legata alla Sicilia, sotto il profilo sia ambientale sia culturale, è un fatto indubbio che ognuno di noi può verificare. Essa rappresenta il simbolo di una Sicilia arcaica e assolata, e assieme agli agrumi, al carrubo, agli ulivi, alla buganvillea, costituisce l'elemento più caratterizzante del paesaggio siciliano. Offre notevoli risorse alimentari; a cominciare dai frutti, che possono essere consumati freschi, o utilizzati per la produzione di succhi, liquori, gelatine, marmellate, dolcificanti in genere. Dolce tipico siciliano è la mostarda, che si ottiene dalla lavorazione della polpa del frutto, con farina, amido, mandorle tostate, scorza d'arancia, cannella e vaniglia. Le pale, più precisamente chiamate cladòdi, oltre a essere adoperate come foraggio animale, soprattutto nei Paesi del Centro America, vengono utilizzate anche per l'alimentazione umana, e vengono mangiate fresche, in salamoia, sottaceto, candite. La pianta ha avuto largo utilizzo nella medicina popolare. La *Opuntia ficus-indica* per la sua capacità di svilupparsi anche in presenza di poca acqua si rivela una pianta di enormi potenzialità per l'agricoltura e l'alimentazione dei paesi aridi, avendo un notevole valore nutrizionale, ricca di minerali, soprattutto calcio e fosforo, e di vitamina C. Infine, un "Elogio del fico d'India" esprime con notevole efficacia il legame esistente tra questa pianta e la storia, i sentimenti, la cultura e il carattere dei siciliani: "È un frutto impossibile. Sta lì aggrappato in alto, gli occhi semichiusi nella vampa di un eterno mezzogiorno. Segna il dolente cammino delle trazzére, le stazioni di una via crucis perenne, che il sole e gli uomini compiono di secolo in secolo, da un capo all'altro della giornata, dell'isola, della storia, accordandosi spontaneamente alla frenesia intermittente delle cicale. Rifiuta il concime, perché tutto gli è concime: gli strati della terra seminati a sudore, le ossa, le spighe dei remoti granai, il greco e poi il latino dei conquistatori, il bronzo vecchio delle monete con il profilo dei tiranni, il grano saraceno, la falce, le bifore, il maloc-

chio, le alghe ed i relitti portati dalla corrente, la peste, i galeoni spagnoli, gli agrumi che ripetono il sole, Portella della Ginestra, l'uva blu delle vigne, la fatica, due colpi di fucile nell'assordante rombo della canicola, gli scuri chiusi, gli occhi nascosti dietro le persiane, i morti di pasta di mandorle, gli agnelli di pasta di mandorle, i morti, agnelli che belano in tutti gli angoli dell'isola. È un frutto che occorre un sapere speciale per gustarlo: devi conoscere l'arte dei tagli in croce, devi avere l'occhio per vedere dove finisce la corazza e comincia il … paradiso. Non devi avere paura delle spine! Ci devi credere!".

Un lungo applauso ha sottolineato la poetica parte finale del discorso e il Delegato ha ringraziato Guido Vinci per l'impegno e la cura nella trattazione del tema sotto tutti gli aspetti. Ha poi dato comunicazione dell'attribuzione della medaglia d'oro del concorso internazionale "Acquavite d'oro", organizzato dall'Anag, congratulandosi per il prestigioso risultato ottenuto.

Ha fatto seguito la cena con un antipasto fra terra e mare (cannolicchio di spada, caponata, gambero marinato agli agrumi, cozze gratinate), poi un primo piatto di assaggi: trofiette carciofi e gamberi, caserecce pesce spada e menta; secondo piatto: spigola in barchetta con gamberoni di Marzamemi con contorno di peperoni ai pistacchi di Bronte e mollica tostata, zucchine, menta e caciocavallo; il dolce un semifreddo di mardorle di Avola e Moscato di Siracusa; ogni portata ha avuto attenzione e cura sia nella scelta degli ingredienti tipici del territorio che nell'elaborazione e presentazione della pietanza.

I vini: bianco "Fanja" 2009 Igt Sicilia e Moscato "Don Nuzzo" 2009 Doc di "Antiche Cantine Gulino" di Siracusa hanno adeguatamente completato l'armonia del gusto. Il maestro di cucina Placido Trovato, emozionato e soddisfatto, la maître Michela Galioto, conduttrice di un servizio impeccabile, unitamente al proprietario hanno ricevuto dal Delegato il gagliardetto e la vetrofania accademiche e un applauso per la cura dell'intero convivio.

Si è concluso brindando con la grappa "Demetra" dell'Accademico Vincenzo Gandolfo.

ANGELO TAMBURINI

See International Summary page 78

ORIO VERGANI RICORDATO A SIRACUSA

Il Simposio di maggio della Delegazione di Siracusa si è tenuto al "Kalaonda-Plemmirio Hotel" che è l'esito accogliente derivante dalla ristrutturazione di un insieme di edifici, di fine Ottocento, già utilizzati a servizio dei latifondi limitrofi. Il Delegato Angelo Tamburini ha avviato l'incontro dando rilievo a una importante ricorrenza: l'Accademia Italiana della Cucina ha voluto, infatti, onorare il suo Fondatore Orio Vergani, a 50 anni dalla sua scomparsa, con la pubblicazione di una monografia che raccoglie, oltre a significativi scritti dello stesso Vergani, autorevoli testimonianze sulla sua figura.

Dagli scritti di Indro Montanelli, Eugenio Montale, Giovanni Mosca, Nello Ajello, Fausto M. Personé, Luigi Volpicelli, Massimo Alberini, Marco Guarnaschelli Gotti, Severino Sani, Artal Mazzocchi, Guido Vergani (figlio di Orio), viene delineata la sua bella personalità e la molteplicità degli interessi che lo ha portato a spaziare e a eccellere in tanti campi, poiché Orio Vergani, oltre a essere il Fondatore dell'Accademia, è stato un personaggio di primo piano nel mondo del giornalismo, della letteratura e dell'arte.

Scrittore finissimo, commediografo (fondò con Luigi Pirandello anche una compagnia teatrale nel 1926), romanziere, autore di saggi e critico d'arte, cronista attento e curioso, ha lasciato di sé una profonda impronta nel giornalismo italiano.

Giovanni Mosca dice di Vittorio (nome d'arte Orio) Vergani: "Non finiva di stupire non solo il lettore, ma anche i compagni di mestiere, perché era l'espressione di una chiarezza di idee, di una disciplina di pensieri, d'una prontezza di riflessi, d'una cultura tanto vasta quanto profonda che aveva dell'incredibile." Ernesto Donà Dalle Rose ricorda quello che Orio gli diceva spesso: "Ben pochi riflettono sul fatto che le ore passate a tavola ogni giorno, in casa, sono forse la sola oasi di vita familiare tranquilla, di scambi affettuosi con i nostri cari, nella fretta della vita di oggi.

Perché non difendere questa ultima trincea e far sì che la tavola conservi meglio questo significato amoroso? Perché non far sì che anche fuori di casa la mensa possa essere veicolo di misura, di comprensione, di civiltà?". Il Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini, citando Orio Vergani, dice: "Egli intuì la dimensione culturale del cibo nella dimensione umana ed ebbe la capacità di dare vita a una istituzione d'alto profilo culturale, che volle come Accademia nel senso della rinascimentale tradizione italiana e, prima ancora, dell'antica Grecia.

Nel cinquantesimo anniversario della sua scomparsa l'Accademia intende ricordare così Orio Vergani, com'era e cos'era". Gianni Franceschi, Vice-Presidente del Centro Studi dell'Accademia, ricorda: "Vergani, con Villani e gli altri amici, fondò l'Accademia Italiana della Cucina il 29 luglio 1953. Ma nella sua mente fervida l'Accademia era già sbocciata molto tempo prima". (Angelo Tamburini)

Dall'antico al nuovo

DI GIOVANNA MAJ
Delegata di Isernia

Presentato il volume accademico "Tradizione e innovazione nella cucina italiana".

Un incontro molto piacevole e interessante per celebrare la Giornata della cultura. Siamo riuniti, Accademici, relatori e numerosi ospiti, alla Biblioteca comunale, cornice ideale a questo breve ma significativo convegno. La Delegata dopo aver salutato gli intervenuti, presenta i relatori, complimentandosi a nome di tutti con il prof. Tommaso Lucchetti per il premio "Orio Vergani", principale riconoscimento culturale dell'Accademia.

Questa manifestazione è stata organizzata con l'International inner weel di Isernia, la cui presidentessa, avv. Alda Colesanti, ha illustrato gli scopi del Club: fra tutti la conoscenza dei popoli mediante lo studio delle loro diverse culture ed ecco che la cucina, proprio perché identificativa di un popolo e quindi della sua cultura, si pone come elemento di comprensione importante, specie adesso che, grazie a una immigrazione sempre più in crescita, c'è una massiccia presenza di popoli stranieri nel nostro territorio.

Il prof. Lucchetti ha il compito di presentare il libro edito quest'anno dall'Accademia, "Tradizione e innovazione nella cucina italiana", e fa subito riferimento a quanto asserito dal Presidente Giovanni Ballarini che ne è l'autore unitamente al Segretario generale Paolo Petroni e secondo il quale tradizione è ciò che si perpetua quale autorevolezza del mito. È fondamentale che non vada perduta la traccia di tutto ciò che è legato anche all'immaginazione popolare e perciò non solo quanto è stato scritto ma, soprattutto, quanto è stato tramandato a voce. Il momento che stiamo vivendo è una fase delicata in cui stanno venendo meno le persone che hanno la memoria di un'epoca ormai quasi scomparsa, quella preindustriale, e con lei le sue pratiche rurali e cucinarie. C'è quindi tutto un patrimonio di sapere che si sta perdendo. Lo storico deve dare conto anche di quanto peso la fantasia e la creatività abbiano avuto in cucina. Con il suo noto, piacevolissimo modo di saper affrontare gli argomenti che coinvolgono chi ascolta in un'attenta interessata partecipazione, il relatore espone il tema della differenza tra la cucina delle feste e quella quotidiana spiegando che la prima si inventava, mentre la seconda si limitava a trasformare una vivanda.

Lucchetti conclude la brillante presentazione del libro con la sua grande capacità di tenere vigile e attento chi lo ascolta interessato, asserendo che a suo parere l'atteggiamento da avere nei confronti della tradizione è quello di non cercare di recuperare le ricette nella loro elaborazione dei tempi passati, cosa ormai quasi impossibile vista la diversità dei prodotti e il mutare dei gusti nel tempo; è indispensabile invece fare in modo che queste ricette sopravvivano nella nostra memoria.

L'Accademica Carmela Di Soccio coordina questo incontro e, nell'introdurre il secondo relatore, si ricollega alle affermazioni del prof. Lucchetti relative alla memoria gastronomica quale atteggiamento da adottare nei confronti delle ricette del passato. Memoria gastronomica che ci viene tramandata anche dalla poesia. Insuperabile, piacevolissima interprete, diletta gli astanti con la lettura di brani poetici dialettali che ci riportano alla memoria pratiche cucinarie passate.

La brava ed entusiasta Maristella Colalizzi, chef patronne del ristorante "Le Mmele Blu" di Venafro, afferma che tradizione e innovazione coesistono nella sua cucina. Per sua scelta ricerca accuratamente i migliori prodotti locali, eccellenti per qualità, freschezza e sapore da offrire ai suoi clienti, e afferma con passione che la tradizione è la ripetizione degli eventi, la ritualità nella elaborazione di un piatto, il seguire una ricetta così come è stata ripetuta per anni. L'innovazione è il collante tra passato e sperimentazione e la creatività ha necessariamente bisogno degli elementi tipici della ricetta tradizionale. Le tradizioni cucinarie di altri popoli, unite alla nostre tradizioni, consentono di creare nuovi piatti, di innovare, cosa indispensabile da fare per ogni giovane chef, ma sostiene che ciò che dà autorevolezza a una innovazione e che la fa poi diventare tradizione è il gusto. A tal proposito fa l'esempio di un prodotto di Venafro che ebbe alcuni decenni or sono un premio. Da quel momento è diventato tipico

del posto: le crespoline del ristorante "Vittoria" che ormai sono entrate, come piatto d'eccezione, nella cucina tipica venafrana.

L'Accademica Olimpia Giancola, ricercatrice appassionata di tradizioni popolari, dopo aver ripercorso brevemente la storia dell'arte del tombolo che da alcune recenti ricerche sembrerebbe lavorazione abituale nel convento delle suore Benedettine, a Isernia, ancora prima del 1503, riferisce come, seppure con tecniche mutate nella lavorazione di questo particolare merletto che adorna tovagliati importanti, e non solo, esso sia arrivato sino a oggi. Tradizione di un ricamo del passato, innovazione nella lavorazione a piccoli pezzi che più si adatta ai tempi di esecuzione oggi richiesti e, conseguentemente, ai costi, rispetto alla lavorazione intera del merletto di un tempo. Tradizione e innovazione, quindi, coesistono anche nel tombolo.

Per approfondire ancora di più la conoscenza di questo nostro storico artigianato, Paola Buccigrossi, studiosa esperta dell'arte del tombolo, parla dei fiori dello spirito, lavorazione a fuselli che unisce la tradizione italiana del tombolo a quella delle Fiandre, altro centro importante per questa produzione. Sottolinea inoltre il valore e la preziosità del tovagliato a tombolo che dona risalto alle tavole importanti. Una bella apparecchiatura dà un magnifico tocco di eleganza al pranzo.

Anche lei parla di tombolo moderno, innovativo, rispetto a quello della tradizione. Modernità che non significa minor pregio del ricamo, infatti il tombolo moderno nasce dalla commistione tra il disegno antico di Isernia e quello moderno di Cantù e, se diminuiscono i volumi dei pezzi lavorati, non scade la loro qualità. Al termine di queste ultime descrizioni che hanno incuriosito tutti, abbiamo la piacevole sorpresa di poter ammirare da vicino degli splendidi esempi di questo prezioso merletto, che costituiva un tempo anche un capo indispensabile nella dote delle spose, in una piccola mostra allestita in una sala della biblioteca. Con piacere ammiriamo le tavole apparecchiate con splendide tovaglie a tombolo; tavole di gran lusso accentuato dalle suppellettili in argento, da luminosi cristalli e antiche porcellane.

La bella sala della biblioteca è gremita e conclude questo gradito, stimolante incontro, un gustosissimo, caldo aperitivo, offerto a tutti gli ospiti.

Un tangibile esempio di come fare innovazione ce lo dà subito dopo il ristorante "da Patrizio" dove ci riuniamo per la cena, che ci sorprende con un menu innovativo nella presentazione dei piatti, tutti di pesce, serviti in sequenza come una serie di assaggi, buoni, gustosi e variati. Un modo nuovo, sapientemente studiato per riuscire davvero gradito alla vista e al gusto.

Un delizioso finale degno della giornata trascorsa con successo nel più vero spirito e orgoglio accademico ce lo offre Olimpia Giancola che dona a tutti noi il tempietto dell'Accademia fatto magistralmente riprodurre al tombolo, una dimostrazione della versatilità di questo nostro prezioso artigianato, che viene accolto con sorpreso, grato entusiasmo sia per l'esecuzione che per l'affettuoso pensiero.

GIOVANNA MAJ

See International Summary page 78

NUOVI INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

Per semplificare e facilitare i contatti con i vari settori dell'Accademia, sono stati istituiti nuovi indirizzi e-mail ai quali inoltrare la posta. Anche se gli indirizzi utilizzati finora rimarranno comunque validi ancora per qualche mese, invitiamo tutti gli Accademici a servirsi dei nuovi da subito.

e-mail per il Presidente:
presidente@accademia1953.it

e-mail per il Segretario generale:
segretariogenerale@accademia1953.it

e-mail per la Segreteria nazionale e redazione milanese della rivista:
segreteria@accademia1953.it

e-mail per la Direzione e redazione romana della rivista:
redazione@accademia1953.it

e-mail per la Biblioteca nazionale "Giuseppe Dell'Osso":
biblioteca@accademia1953.it

Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:
www.accademia1953.it

da cui è possibile, tra l'altro, consultare e scaricare gli ultimi tre numeri pubblicati di "Civiltà della Tavola" in formato Pdf.

Il tempo dei meloni

DI GIANCARLO BURRI
Accademico di Padova

Uno studio su una varietà in pericolo di estinzione.

Nella sua unica opera pubblicata ("Breve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano") Giacomo Castelvetro (1546-1616), modenese, diplomatico, precettore e insegnante d'italiano in varie parti d'Europa, rappresenta uno degli aspetti più originali e distintivi della gastronomia italiana: l'uso di verdure e insalate.

Orgogliosamente nostalgico della sua bella Italia, "che non tanto doviziosa di carnaggi quanto è la Francia e questa isola [l'Inghilterra]; perciò a noi fa di mestieri ingegnarci per trovare altre vivande da nutrir cotanta smisurata quantità di persone che si trovano in così piccolo circuito di terra", l'autore, con ritmo scandito dal succedersi delle stagioni, fornisce un'ampia rassegna di "erbaggi mangiativi", con utili e originali complementi gastronomici a essi relativi, dai condimenti e loro dosatura alle tecniche di cottura, alle quantità utili da mangiare.



Nella parte dedicata all'estate in cui "caldissima stagione usiam noi vie più l'erbe e i cibi fatti d'esse e i frutti, che le carni, le quali il soverchio calore ci fa venire a noia", accanto alla lattuca (cappuccina e romana), la portulaca, i cedruoli o cocumeri, i fichi fiori, i peri ghiaccioli e gnocchi, figurano anche i meloni, "frutta da cavarsegli la berretta, perché, quanto a me, lo stimo migliore di qualsivoglia altro". Come unica specie citata, "le zatte, ch'è pure una spezie di melone, durano molto più; e la maggior parte e le migliori nascono sul Padovano". Una incuriosita indagine sulla disponibilità territoriale attuale della varietà di melone denominata "zatta", e sulle sue caratteristiche morfologiche, mi ha portato a scoprire che purtroppo è varietà quasi estinta, e che solo per la passione di alcuni ricercatori e la tenacia di poche aziende agricole ne sono ancora disponibili i semi. Nella fiduciosa speranza di poter tornare a degustarlo, e comunque come doveroso contributo alla sua salvaguardia, ecco dunque una breve scheda della "zatta" del Castelvetro.

Il *Cucumis melo* var. *Cantalupensis*, detto rospo di Bologna o rospo di Modena o zatta mantovana o melone rognoso, è una varietà del gruppo di meloni Cantalupo, vigorosa e molto produttiva, con fusto flessibile, strisciante o rampicante molto ramificato e con grandi foglie lobate. I frutti sono peponidi di grandi dimensioni, di forma tonda schiacciata ai poli. La buccia, di colore giallo-verdastro, con evidente marcatura della fetta, è molto spessa, consistente e abbondantemente percorsa dalle tipiche tuberosità (come nella pelle del rospo, appunto). La polpa è di colore arancio intenso, molto succosa, consistente e zuccherina, di qualità eccellente, profumata.

Si consuma prevalentemente fresco, dopo aver asportato la buccia, da solo o in un classico abbinamento accompagnandolo al prosciutto o ad altri salumi.

See International Summary page 78

L'Artusi secondo Volpicelli

DI LORENA GALLINA

Un testo che vanta numerose edizioni e traduzioni.

Nel 1958 Orio Vergani era lieto di concedere il patrocinio dell'Accademia alla nuova edizione critica della celebre opera di Pellegrino Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", realizzata dalla casa editrice Giunti Marzocco di Firenze. L'editore collocava l'Artusi fra gli "scrittori di costume" del nostro Paese per aver realizzato un manuale che può essere considerato come la summa di venti secoli di gastronomia italiana.

L'edizione, conservata presso la Biblioteca, si avvale della prefazione di Luigi Volpicelli, uno dei padri fondatori dell'Accademia, pedagogista di chiara fama, da sempre appassionato studioso della civiltà della tavola. Egli riconosce all'Artusi il merito di essersi inserito nel filone di quella trattatistica gastronomica che, dal Rinascimento in poi, ha descritto uno degli aspetti primari delle corti umanistiche ovvero l'arte cucinaria. Inoltre egli ha saputo rielaborare la materia, un tempo appannaggio soltanto di principi e uomini di corte, per trasmetterla a una nuova classe sociale, la borghesia, unendola al filone della cucina popolare e regionale. L'operazione acquista un particolare significato culturale, visto il periodo storico in cui l'opera venne redatta: la prima edizione risale al 1891 e contribuì in modo determinante alla creazione di una cucina nazionale, in nome di un'unità territoriale nella quale identificarsi.

Volpicelli sottolinea come "La scienza in cucina" appartenga di diritto alle grandi opere della letteratura nazionale, al pari de "I promessi sposi" del Manzoni, sia per la tradizione bibliografica a cui si riallaccia sia per il suo significato storico sia per la prosa, sempre arguta, a tratti ironica e ricca di aneddoti, citazioni, dissertazioni letterarie e spunti etimologici.

Sempre Volpicelli, in occasione del quarto convegno accademico sulla civiltà della tavola, tenutosi a Parma e Bologna nel 1973 e dedicato alla cucina italiana dal Rinascimento al Settecento, elabora un intervento dal significativo titolo "L'Artusi nel carteggio di Benedetto Croce e Giovanni Gentile", in cui emerge ancora una volta l'importanza sociale del manuale dell'Artusi. In uno scambio epistolare tra i due filosofi, risalente al giugno 1899, Gentile chiede a Croce i riferimenti bibliografici "di quel libro di cucina, con prefazione del Guerrini, di cui mi parlavate una sera costì". Il filosofo si schermisce aggiungendo "Potete immaginarvi che non è propriamente curiosità mia" la notizia richiesta; nella puntuale risposta dell'amico e collega, si scopre che "Il libro di cucina è l'Artusi. È stampato a Firenze, dal Landi". A soli otto anni dalla pubblicazione, l'Artusi era già nella biblioteca dei due il che ne testimonia in modo inconfutabile la fortuna.

Eppure il percorso editoriale de "La scienza in cucina" è lastricato di peripezie che lo stesso autore racconta, con tono ironico o sarcastico, nella prefazione, paragonando la storia del suo libro a quella di Cenerentola. Il primo giudizio negativo proviene da un amico dell'Artusi, Francesco Trevisan, professore di liceo che stronca il volume sentenziando "che avrà poco esito". Segue la trafila presso le case editrici che ogni volta rifiutano di pubblicare il libro, sostenendo da un lato il limitato seguito sul mercato del filone gastronomico, considerato un genere minore, dall'altro la scarsa fama dell'autore che certo non aiuta nelle vendite. L'Artusi decide così di pubblicare a proprie spese il suo la-

voro, presso l'editore Salvatore Landi di Firenze, in una tiratura di sole mille copie, per limitare i danni di un eventuale fiasco nella distribuzione.

Nonostante le iniziali stroncature, dopo la prima edizione "La scienza in cucina" ottiene il plauso del professor Paolo Mantegazza, celebre antropologo sostenitore delle teorie darwiniane, che ringrazia l'Artusi perché "col darci questo libro voi avete fatto un'opera buona e perciò vi auguro cento edizioni". Il giudizio del Mantegazza, al quale si aggiunge quello del poeta e bibliotecario Lorenzo Stecchetti (uno dei numerosi pseudonimi di quell'Olindo Guerrini autore de "L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa", pubblicato postumo nel 1918), fu di buon auspicio per l'opera poiché, a oggi, ne sono state realizzate oltre un centinaio di edizioni, nonché numerose traduzioni, l'ultima delle quali in portoghese.

La Biblioteca accademica conserva una traduzione di pregio in inglese, realizzata nel 2003 dalla University of Toronto Press, inserita in un ambizioso progetto promosso dalla celebre Università della California a Los Angeles: l'obiettivo è creare una biblioteca di traduzioni inglesi che comprenda i cento titoli più significativi della letteratura italiana. Il primo prescelto, inserito nella collana "Lorenzo Da Ponte Italian Library", in onore del grande librettista di Mozart, è proprio il celebre ricettario artusiano, tradotto da Murtha Baca e Stephen Sartarelli, corredato da una accurata introduzione di Luigi Ballerini, professore presso il Dipartimento di Italiano di quell'Università, che ha donato personalmente il volume alla Biblioteca accademica.

Risale invece al 2004 l'edizione spagnola, che si colloca all'interno del progetto "Un mar de sueños", nato sotto gli auspici del Ministero per i Beni e le attività culturali e del Ministero degli Affari esteri, con il proposito di diffondere i capolavori della letteratura italiana in America Latina, una volta tradotti in spagnolo, in nome della conoscenza reciproca e dell'interscambio culturale. Il proliferare di edizioni e traduzioni testimonia il grande successo ottenuto dall'opera, che ebbe una vastissima diffusione: con ogni probabilità essa deriva dall'approccio didattico del ricettario, che conta quasi ottocento ricette dagli antipasti ai dolci, ideato per consentire a chiunque di realizzare piatti di sicuro gradimento e di facile preparazione. Lo stesso autore definì l'opera un "manuale pratico grazie al quale basta si sappia tenere un mestolo in mano, che qualche cosa si annaspa". "La scienza in cucina" si pone come un vero e proprio spartiacque nella cultura gastronomica dell'epoca e all'autore va riconosciuto il merito di aver dato dignità a un mosaico di tradizioni regionali, che per la prima volta vengono valorizzate e unite per creare una cucina di respiro nazionale.

See International Summary page 78

Sezioni da completare

LA CUCINA MULTIMEDIALE

La Biblioteca dell'Accademia ospita una piccola sezione dedicata al materiale multimediale a tema gastronomico. La rapida evoluzione che ha investito i supporti tecnologici negli ultimi anni rende necessario un costante aggiornamento dei documenti: si è passati dalle videocassette, da tempo considerate obsolete, ai Cd-Rom e ai Dvd, supporti ottici innovativi che consentono di caricare un'enorme quantità di dati di varia natura. Sarebbe interessante arricchire la sezione con materiale relativo a convegni, tavole rotonde e seminari organizzati dalle Delegazioni sul territorio: ciò permetterebbe la conservazione di testimonianze inedite dell'attività dell'Accademia, di sicuro interesse per studiosi e appassionati di cultura gastronomica. Sono già presenti interventi presentati in occasione di convegni, come quello sul tartufo realizzato nel 2007 a Corigliano d'Otranto dalla Delegazione di Manduria o le immagini della mattanza dei tonni inviate dalla Delegazione di Trapani, sempre del 2007. Anche gli eventi e le manifestazioni realizzati sul territorio per promuovere e sostenere le produzioni locali potrebbero essere spunti di riflessione per portare a conoscenza del pubblico, con un metodo didattico corretto ed efficace, le eccellenze gastronomiche, le ricette tipiche, gli ingredienti utilizzati e le procedure tradizionali di lavorazione delle materie prime. La Biblioteca conserva un Dvd sulle strade e i sapori del Friuli-Venezia Giulia che permettono di conoscere le bellezze della regione, i percorsi enogastronomici, i produttori artigianali della zona. Sarebbe curioso creare anche una sorta di cineteca gastronomica in cui il cibo reciti la parte del leone: numerose sono infatti le pellicole cinematografiche in cui attori protagonisti sono il piacere della buona tavola e il gusto della convivialità. Basti citare "La grande abbuffata" di Marco Ferreri (1973), un'amara denuncia nei confronti del consumismo, anche alimentare, prodotto dalla società del benessere; il celebre "Il pranzo di Babette", girato nel 1987 da Gabriel Axel e tratto dall'omonimo racconto di Karen Blixen; "Il pranzo di Ferragosto" di Gianni Di Gregorio (2008), delizioso film sulla terza età in cui il protagonista cucina, con dedizione e secondo le ricette della tradizione, per un gruppo di anziane a lui affidate per le vacanze estive; oppure il recentissimo "Julie & Julia" (2009) di Nora Ephron, con Meryl Streep nel ruolo di Julia Child, autrice americana di libri di cucina fra i quali "Mastering the art of French cooking" (1961), pietra miliare della gastronomia francese insegnata alle massaie americane. (L.G.)

Un cantastorie del Seicento

DI MAURIZIO CAMPIVERDI
Delegato di Bologna-San Luca

"Giulio Cesare Croce scrisse più di 400 operette".

Nato a San Giovanni in Persiceto nel 1550 e morto a Bologna nel 1609 Giulio Cesare Croce fu dapprima fabbro ferraio, come suo padre, poi cantastorie girovago e infine scrittore, sotto la protezione della potente famiglia bolognese dei Malvezzi. Scrisse più di 400 operette, spesso inedite o pubblicate in modesti opuscoli venduti per le strade. Talvolta scurrili, mai osceni, i suoi scritti sono realistici e fotografano la realtà bolognese di quattro secoli fa, raccontata con arguzia ed esuberanza, e sempre dal punto di vista dei cittadini meno abbienti. Le storie di Bertoldo e di Bertoldino furono il suo unico, grande successo e gli fecero guadagnare un po' di quattrini, di cui aveva costante bisogno per mantenere la numerosa famiglia. Questi personaggi creati dalla sua fervida fantasia sono ancor oggi popolari e amatissimi, addirittura proverbiali. Questa storia viene continuamente ristampata, spesso con l'aggiunta delle avventure di Cacasenno, scritte pochi anni dopo da un bizzarro monaco bolognese, Adriano Banchieri, che volle dare un figlio anche al povero e ingenuo Bertoldino.

Il Croce non aveva l'ambizione di educare in materia di gusto e di tecnica cucinaria, bensì di proporre in estrosi componimenti di vena popolare i drammatici problemi della carestia, della fame e della sopravvivenza che egli volutamente enfatizzava, forse per esorcizzarli. Per Bologna, infatti, era un periodo non troppo florido.

"La canzone de la casa nova e de tortelli", del 1583, è la prima delle sue opere a essere pubblicata e vi si esaltano i tortelli, specialità bolognese che già troneggiava sulle tavole cittadine. Ne "I banchetti de' mal cibati", del 1591, il Croce mette a confronto le differenze che si registravano fra le tavole dei ricchi e quelle dei poveri ed enumera una infinità di vivande, sia veramente esistenti, sia parto della sua fantasia.

"Il trionfo del porco" è del 1594, ma fu ristampato a Bologna e a Venezia nel 1622, con un elegante frontespizio recante l'immagine del tipico suino bolognese di quei tempi, che era assai pregiato e adattissimo alla produzione di salumi particolarmente saporiti. Il poeta prega le Muse di presenziare al "trionfo" che il nobile animale ben merita per la sua grandezza e per la sua totale "bontà".

Ne "La sollecita e studiosa Accademia dei Golosi", del 1602, il Croce canzona le "Leccardiane Scienze" e sulla scia di Ortensio Landi cita vini e vivande di ogni parte del mondo e gli inventori di queste prelibatezze. Tre versi sono famosi: "Tutti san che in Bologna si son sempre usati / i miglior salsiccion di tutto il mondo / e sempre e da ognun son celebrati". Salsiccion era allora sinonimo di mortadella.

"La canzone della porcellina" fu pubblicata per i tipi degli Eredi del Cochi, nell'anno della sua morte, e descrive la tradizionale festa della porchetta che si celebrava a Bologna ogni anno nel giorno di San Bartolomeo apostolo. Il momento culminante era il lancio, dal Palazzo comunale alla piazza sottostante gremita di folla, di una gigantesca porchetta arrostita. Questa tradizione si è perpetuata dal 1254 al 1796. Dopo oltre due secoli di interruzione, la parrocchia di San Bartolomeo, posta proprio all'ombra delle Due Torri, ha ripristinato la festa, in forma più consona ai tempi attuali, ma egualmente apprezzata dai bolognesi.

Questi numerosi testi del Croce, assai difficili da reperire nelle librerie antiquarie, sono interessanti perché contengono una infinità di informazioni sui consumi alimentari della popolazione bolognese, a cavallo fra il Cinquecento e il Seicento. In quei secoli i viaggiatori stranieri, soprattutto inglesi, francesi e tedeschi, che effettuavano il cosiddetto "Grand tour", si limitavano ad accennare solo di sfuggita, nei loro resoconti di viaggio, alle locande nelle quali avevano alloggiato e a quello che vi avevano mangiato e bevuto, perché ritenevano l'argomento troppo prosaico e non degno degli ideali artistici e culturali che dovevano costituire l'essenza del loro peregrinare per l'Italia. Siamo pertanto assai poco informati su questi argomenti e gli scritti del Croce, sebbene scherzosi, ironici e talvolta paradossali, aiutano a colmare una lacuna.

See International Summary page 78

Squisiti bianchetti

DI DAVID BIXIO
Delegato del Tigullio

"Un prodotto molto delicato che va trattato con cura".

I bianchetti (in Liguria "gianchetti") sono i piccoli di alcune razze di pesci e hanno una lunghezza compresa fra i 3 e i 10 millimetri. Da non confonderli con i "rossetti" (*Aphya minuta*), pesciolini morfologicamente simili ai bianchetti, però già adulti, pescati in periodo estivo allorquando si avvicinano alla costa per la riproduzione, mescolandosi in sciami a stadi giovanili di sardina e acciuga con prevalenza di pesce azzurro del Mediterraneo. Fanno parte del cosiddetto "novellame" la cui pesca potrebbe essere proibita da norme emanate dalla Comunità europea, vincolanti nei confronti degli Stati membri.

Attualmente la pesca commerciale dei gianchetti è regolamentata da apposite normative disposte dalla Comunità europea che consentono una sola raccolta annuale tra febbraio e marzo, a una distanza minima di mezzo miglio dalla costa, 0,70 miglia marine per la Liguria, in deroga alla normativa a causa della conformazione dei fondali della costa ligure, diversa da quella di altre zone. La pesca dei bianchetti viene praticata da moltissimi anni in varie località italiane, in particolare Liguria, Puglia e Calabria. Le tecniche di pesca sono varie ma hanno in comune le dimensioni della maglia (4-5 millimetri) delle reti per trattenere nel "sacco" prede così minuscole. La pesca è praticata con "sciabiche" da spiaggia o da natanti di piccole dimensioni, ma anche con reti da traino e da circuizione, ed è tassativamente limitata ai mesi di febbraio o marzo onde evitare che un prelievo troppo abbondante possa danneggiare la pesca delle sardine adulte. Trattandosi di pesce territoriale e strettamente stagionale, forte ne è la richiesta per cui il suo prezzo di mercato è assai elevato, riservandolo a ristoranti di classe superiore; inoltre, per ragioni economiche, i bianchetti quasi mai vengono consumati dai pescatori del Levante ligure i quali tradizionalmente hanno un'alimentazione basata soprattutto sui prodotti dell'entroterra.

I bianchetti rappresentano un prodotto molto delicato che va trattato con cura, che va trasferito in poche ore dalle barche da pesca o dalla spiaggia al consumatore finale conservando così la sua principale caratteristica, la freschezza, testimoniata dalla tipica trasparenza dei singoli pesciolini che un'eventuale congelazione farebbe subito appannare.

Chi ha una certa età e vive sul mare di Liguria ricorda quando i pescatori locali si industriavano per esportare questo prezioso e apprezzato prodotto del mare, bollendo i bianchetti in acqua salata, raccogliendoli delicatamente con una schiumarola non appena venivano in superficie e depositandoli in cestelli di vimini per farli asciugare. Le ceste, provviste di un coperchio di sacco, venivano avviate, tramite ferrovia, in Piemonte, specie ad Asti e ad Alessandria, e in Lombardia a Milano, dove i grossisti provvedevano a rifornire i ristoranti le cui clientele apprezzavano questa singolare squisitezza.

La cucina tradizionale dei bianchetti è sostanzialmente semplice: dopo averli scottati in acqua calda salata vanno serviti conditi con succo filtrato di limone e olio extra vergine di oliva, salati a piacere, tiepidi o freddi. Molto apprezzata la frittata di bianchetti: rompere le uova in un piatto, sbattere aggiungendo sale e pepe, incorporare i bianchetti crudi, eventualmente con un pizzico di prezzemolo tritato, mescolare delicatamente e versare il tutto in padella con poco olio cuocendo la frittata per un minuto o due finché l'uovo non sarà rappreso. Peculiari per la cucina genovese, i "friscieu" di bianchetti in pastella fritti in olio ligure. Quasi analoga la ricetta delle classiche frittelle di bianchetti, mescolati nella pastella e gettati a cucchiaiate nell'olio bollente della padella. Qualche nostalgico della tradizione locale ricorda la minestra di bianchetti con fidelini e verdurine. I bianchetti sotto la cenere sono una ricetta singolare proposta da una cuoca di Torriana che prescrive di trattare preliminarmente i bianchetti crudi con aglio trito, sale e pepe, e di cuocerli avvolti in carta da forno sotto la cenere, servendoli, a fine cottura, conditi con un filo di olio extra vergine di oliva.

See International Summary page 78

La patata molisana

DI ENZO NOCERA
Accademico di Campobasso
Centro Studi "F.Marenghi"

"Rimase per oltre due secoli confinata negli orti botanici".

Può darsi che nei prossimi mesi o nei prossimi anni leggeremo su qualche giornale che la patata ha fatto la fortuna di qualche investitore, ma sicuramente possiamo affermare che, nel passato, la patata è stata una manna per l'Europa. Molte volte nel continente si dovette far fronte a carestie, come quella del 1591, quella del 1629, poi ancora alla fine del XVII secolo, ma nessuno aveva pensato di utilizzare la patata coltivata dagli Incas e dagli Aztechi nell'America centrale e importata, dopo la scoperta dell'America, in Europa. Infatti, la patata giunse da noi all'inizio del Cinquecento, circondata da curiosità e diffidenza; iniziò a diffondersi solo nell'ultimo decennio del XVI secolo. In Italia, venne portata, dalla Spagna e dal Portogallo, dai Carmelitani scalzi.

Non pochi sospetti accolsero il "tartufo americano", come veniva chiamato. Alcuni ritenevano che provocasse addirittura la lebbra e fu considerata sempre e solo una pianta ornamentale; anche il tubero, ritenuto afrodisiaco, veniva usato affettato o ridotto in polpa, come rimedio empirico, per calmare il bruciore provocato dalle ustioni, rimedio usato ancor oggi nel mondo contadino molisano. La diffusione della sua coltivazione fu particolarmente caldeggiata in Italia da illuminati agronomi. Alla fine del Settecento ci furono molte pubblicazioni su questo tubero che aveva suscitato l'interesse di scrittori e di intellettuali per l'uso che se ne iniziava a fare non solo per l'alimentazione degli animali, ma anche come cibo per gli uomini.

Si registrò, infatti, qualche timido tentativo di indicare alcuni modi di preparazione in cucina. Per esempio il monaco celestino Vincenzo Corrado, nella quinta edizione del "Cuoco galante" (Napoli 1801), aggiunge un "Trattato delle patate" che comprende, per la prima volta, la ricetta di "patate in gnocchi" (preparati impastando la farina, l'acqua e le patate).

In Italia la patata rimase comunque una pianta curiosa per oltre due secoli, confinata negli orti botanici. Mentre gli intellettuali si prodigavano in favore della sua coltivazione per uso alimentare, i contadini erano restii a sperimentarne la coltivazione sui loro campi per non rischiare un raccolto poco sicuro, scarso e non tradizionale. Allo stesso modo i grandi proprietari terrieri non erano per niente interessati alle nuove coltivazioni, vivendo di rendite parassitarie: cambiarono idea solo nel corso del Settecento, quando l'aumento della popolazione richiese nuove e diverse fonti di alimentazione. Ma solo nel XIX secolo la patata incomincia a diffondersi nella coltivazione e nell'uso alimentare, dapprima nelle regioni del nord e poi in quelle meridionali. Sull'introduzione della patata nel Molise, rimandiamo a un'altra fonte, quella di Aldo Carano nel saggio "Nei campi nascerà… un nuovo fiore" sull'"Almanacco del Molise" del 1972, dove si legge: "Anche la patata ha lasciato ricordi del suo primo comparire nella regione. Tra i sostenitori c'è, come si è visto, Raffaele Pepe, ed al suo nome si deve associare quello di Carlo Barbieri di Agnone che, sfuggito alle persecuzioni politiche della reazione borbonica del 1799, si rifugiò nella Valtellina, in provincia di Sondrio, dove visse per circa tredici anni e dove sentì parlare del veneziano Vincenzo Dàndolo, diffusore della patata in Italia e dei metodi moderni per l'allevamento di baco da seta. Il Barbieri, tornato in patria, si fece inviare dalla Valtellina una considerevole quantità di patate da semina e le distribuì ai contadini".

Nei primi decenni dell'Ottocento la coltivazione della patata rimane ancora limitata, anche se lo scrittore Mario R. Storchi, afferma che, intorno agli anni 1810-11, "sia negli Abruzzi che nel Molise, le patate vengono utilizzate anche per la preparazione di minestre, oltre che assolute o per la panificazione". Si hanno notizie certe che all'inizio dell'Ottocento la patata comincia a essere utilizzata sia in Molise che in Abruzzo per la panificazione. L'impasto di farina e patata rende, infatti, il pane più morbido e impedisce che indurisca. Diffidenza e ignoranza dunque persistono ancora nel mondo contadino, nonostante l'azione di studiosi e intellettuali e le lezioni delle Società di agricoltura, istituite da Gioacchino Murat in tutti i capoluoghi di provincia del Regno delle Due Sicilie. Per superare le difficoltà incontrate nella diffusione della coltivazione, nel programma dell'anno 1812 delle Società di agricoltura del Molise viene concesso "un premio di ducati 10 a quel contadino che pianterà di patate un campo di due moggia". Sempre dal saggio di Aldo Carano, già citato, apprendiamo che "l'ambiente nostrano accolse la nuova pianta come un mezzo provvidenziale per tacitare la fame. I molisani ne migliorarono la qualità e ne ricavarono un tipo, detto la «quarantina lunga» del Molise, dalla linea allungata e arrotondata alle estremità, dalla buccia finissima, dalla polpa color latte, dal sapore gustoso e dalla capacità di resistere a lungo. Nella mostra nazionale di Corno dei 1934 essa si affermò su tutte le patate d'Italia. Un secolo era bastato alla patata per ambientarsi e per caratterizzarsi fino a raggiungere la notorietà in campo nazionale!".

Da qualche anno si assiste, dopo una lunga fase di ricerca, di ricostruzione e di coinvolgimento, al recupero di varietà di patate da parte di piccoli produttori, in varie regioni. Erano diverse le varietà una volta presenti nel Molise: la "patana roscia", la "patana nostrana", con bitorzoli che sembravano patatine piccoline appiccicate alla patata madre, quella "americana" bianca lunga e liscia, la "patana turchesa" dal colore particolare della buccia. Bisogna recuperare le antiche varietà, ma il problema non è quello dei contadini più ostinati, più legati alla loro identità, che riescono a coltivare ancora le varietà tipiche; infatti molti preferiscono le varietà che danno più profitto. Ben vengano allora i convegni e le sagre sulla patata come la "Sagra della patana nostrana" di Rionero Sannitico, in provincia di Isernia, che si tiene nella seconda metà di agosto. Rionero è un paesino di montagna dove quest'alimento è prezioso a tal punto da meritare dei festeggiamenti particolari. Dalla fine degli anni Sessanta si tiene regolarmente questa sagra, una delle prime sagre alimentari della regione.

La patata si può gustare in vari modi, arrosto o fritta o bollita, e non solo; un tempo si cuoceva sotto la cenere del camino con tutta la buccia, spaccata in due e condita solo con un po' di sale. Ancora oggi si usano fare delle ciambelline dolci. Ma quello che distingue la piccola comunità, è la preparazione del pane per il quale si usano le patate; quando s'impasta la farina con il lievito assolutamente non devono mancare le patate lessate e schiacciate.

La diffusione della patata ha contribuito, in maniera sostanziale, insieme alla coltivazione del mais, alla soluzione del problema alimentare nel Molise, soprattutto nei paesi e nelle campagne d'alta collina e di montagna, potendosi la patata coltivare oltre i 1.300 metri di altitudine.

See International Summary page 78

LA GUIDA AI RISTORANTI DELL'ACCADEMIA CONSULTABILE SU iPHONE E iPAD



Una delle aree più consultate del sito dell'Accademia è quella relativa ai ristoranti: la nostra guida offre una vasta selezione di locali per ciascuno dei quali sono disponibili informazioni utili a individuarne le caratteristiche desiderate: non solo valutazioni, quindi, ma anche piatti, ingredienti, specialità, rapporto qualità/prezzo. E tutto gratuitamente. Ora la guida dell'Accademia è diventata anche tascabile: infatti è disponibile la nuova versione del software della "Guida ai ristoranti" scaricabile su cellulare iPhone. Per chi possiede questo telefonino la procedura è molto semplice: basta entrare in "App Store" e digitando "Accademia" apparirà la nostra Accademia al primo posto. L'installazione è completamente gratuita, contrariamente a quanto succede per altre guide. Inoltre, la guida, utile e ben fatta, è consultabile da tutto il mondo. Già in luglio, a poche settimane dall'installazione, abbiamo avuto ben oltre 9.000 download in tutto il mondo sia su iPhone che su iPad: una media di circa 300 download al giorno. È comprensibile, quindi, l'importanza di avere un elenco aggiornato e affidabile di tutti i ristoranti citati: a tutti gli Accademici l'invito a comunicare alla Segreteria di Milano (segreteria@accademia1953.it) eventuali cancellazioni, modifiche o nuovi inserimenti della loro zona. Qualunque comunicazione sarà in linea entro 24 ore. Anche l'Accademico che non possiede ancora questo nuovo cellulare può pubblicizzare la notizia in modo che molti possano usufruire di questo servizio, ripetiamo, completamente gratuito: un altro fiore all'occhiello della nostra Accademia. (S.D.L.)

Il tramonto della posteggia

DI MASSIMO PISANI
Delegato di Napoli-Capri

"Con chitarra e mandolino cantavano canzoni appassionate antiche o nuove".

Sfogliando il catalogo 2010 dei libri antichi e rari che l'amico Grimaldi ha la compiacenza di inviarmi inducendomi a grossi peccati di pensiero (perché oggi solo quelli ti puoi permettere), tra gli altri mi ha interessato un titolo: Artieri, "La posteggia". Ho subito richiesto il volume che qualcuno più svelto di me aveva già acquistato. Ma la curiosità su questi personaggi, ormai quasi scomparsi, è rimasta. Come osserva Mimmo Liguoro, il napoletano, per distinguerli dai custodi di macchine, cambia genere cosicché il "posteggio" è il luogo dove sostano le macchine mentre "a pusteggia" indica il posto dove questi "professori di concertino", come li definisce E.A. Mario nella famosa canzone "Duje paravise", si esibivano, essendo i più importanti diffusori della canzone napoletana nel mondo. Poi nel 1912 la Polyphone introdusse la "macchina parlante". Con l'avvento del grammofono prima e della radio dopo, la posteggia perse importanza nella diffusione della canzone, ma non perse il fascino di personaggi amanti della loro professione e del loro canto.

Così in ogni ristorante "profumato di pomodoro o di zuppa di pesce, (sempre Mimmo Liguoro) la posteggia era pronta ad attaccare", particolarmente in quelli più frequentati dai turisti in visita alla città. "Zì Teresa", la "Bersagliera", "Giuseppone a mare", "D'Angelo", "Salvatore a Margellina", la "Fenestrella a Marechiaro", per citarne solo qualcuno. E molti di questi locali sono in esercizio ancora oggi, sopravvivendo per la loro fama a tutte le crisi che la città ha attraversato dal dopoguerra a oggi. "D'Angelo" a via Aniello Falcone, con le sue terrazze panoramiche, era famoso anche per "la pizza al segreto". Quale fosse questo segreto non mi è stato mai svelato, fatto sta che la pizza di "D'Angelo" era squisita, come le sue linguine alla Posillipo, la fritturina di paranza, la mozzarella fresca di giornata. Era frequentato da turisti americani, inglesi e qualche tedesco sopravvissuto alla grande tragedia degli anni Quaranta, ma anche dai napoletani. I più famosi attori cinematografici, star del palcoscenico o grandi cantanti in sosta a Napoli facevano visita a "D'Angelo" e andavano in visibilio avanti al panorama, al piatto servito e all'accompagnamento, spesso discreto, a volte anche preponderante, di due posteggiatori, chitarra e mandolino, che cantavano canzoni appassionate antiche o attuali.

E così era anche per "Zì Teresa", per la "Bersagliera" e per gli altri. Da "Giuseppone a mare", dove si mangia quasi in riva alle onde, i "professori di concertino" si alternavano e approfittando della relativa vicinanza ad altri noti ristoranti posillipini, i duetti o il trio si scambiavano di posto e così rinnovavano anche il repertorio a disposizione della clientela. Repertorio sempre legato alla canzone napoletana, magari ripescato tra le melodie di altri secoli. Spesso, avanti al "pignatiello di purpetielli veraci" per cui "Giuseppone" andava famoso, l'avventore richiedeva le canzoni che amava di più, o faceva dedicare alla sua dama una canzone amorosa, e i professori, compiacenti, l'accontentavano, ma allora il piattino doveva essere riempito con una congrua sommetta, salvo meritarsi una "guardata" di grande sdegno e riprovazione, ma solo una guardata!

Ma i posteggiatori non erano l'unica risorsa, oltre al buon mangiare e alla cordiale accoglienza dei ristoratori. Ognuno di loro riservava alla

clientela personaggi assolutamente originali. Per esempio ricordo un ristorante a Mergellina che, prima del colera dell'80, sciorinava un tavolo pieno di frutti di mare, così ricco come ne ho visti solo a Parigi. Al servizio era preposto un allampanato cameriere, in tenuta di vecchio marinaio, e sulla maglietta blu spiccava una scritta ricamata in rosso, "Ostricaro fisico", e a chi gli chiedeva il significato della scritta rispondeva che re Ferdinando, dopo aver gustato i frutti di mare offertigli da un suo progenitore, l'aveva apostrofato con un "Tu sei proprio un ostricaro fisico". Così perpetuava i fasti del suo casato.

Oggi non si vedono che raramente i posteggiatori che, passando da un ristorante all'altro, chi con la chitarra, chi con il mandolino, chi con il violino, cantano canzoni famose per rallegrare i clienti. Cantano con voce a volte sussurrata da fine dicitore e a volte a voce alta, magari anche "abbrucatella", per poi passare con il piattino metallico tra i tavoli, con grande dignità, a riscuotere "l'onorario" spettante per la prestazione professionale, affidato però alla competenza e anche alla generosità dei clienti.

Oggi che la crisi del turismo a Napoli appare in via di soluzione con gli alberghi spesso pieni, può darsi che lo spirito della "posteggia", magari anche in forme diverse per rispondere alle nuove tecnologie e ai gusti del pubblico, riprenda fiato. Qualcuna di queste forme già si vede. Famosi o meno famosi cantanti hanno aperto locali, spesso semplici ma sempre molto frequentati, ove l'ingrediente fondamentale è uno spettacolino basato sulle canzoni che più si addicono alla voce del conduttore e da alcuni piatti classici della nostra gastronomia.

In fondo le melodie della canzone napoletana sono immortali e ben si sposano a una gastronomia fatta di cibi freschi e saporosi, da gustare lentamente e piacevolmente, come è, appunto, quella napoletana "verace".

See International Summary page 78

IL PORCELLO DEI POVERI

L'oca è un animale oggi in disuso sulle nostre tavole, eppure ha goduto di un grande passato nel regno delle carni alimentari. Era stata oggetto di qualche antica venerazione e tenuta per sacra a Giunone (il che non è privo di significato), del cui tempio in Campidoglio fungeva da guardiana, tanto da meritarsi una certa fama per averlo salvato dall'attacco dei Galli. Ai tempi di Teofilo Folengo (XVI secolo) l'oca era "ancora in grandissimo onore nelle cucine delle nostre popolazioni, massime di campagna", scrive il Messedaglia. E il contemporaneo bresciano Gallo puntualizza il giudizio: "Sono buone da mangiare di prima penna e quando hanno più tempo essendo grasse, oltre che sono utili". Questa fama non è senza ragione, poiché nell'economia domestica di una volta con l'oca si faceva di tutto: buona carne da conservare (cruda a pezzi oppure cotta); in arrosto ben lardellata; ripiena in umido; in brodo; lessata con il rafano. Sotto forma di salame la si ritrova ancora in certe osterie lombarde o piemontesi, specie in Lomellina, retaggio medievale padano della cultura ebraica che proibiva l'uso del maiale, sostituito appunto da questo palmipede. L'aristocratico prosciutto d'oca era anch'esso pietanza del sabato israelita, quando non era ammesso lavorare neppure in cucina per cui lo si preparava in precedenza, non cotto ma lasciato maturare all'aria. La conservazione della carne d'oca avveniva "in grasso" o "in onto", disossata, debitamente salata e aromatizzata, coperta del suo stesso grasso e immessa in pignatti od orci di terracotta o vetro. La si teneva in serbo, con evidente vantaggio, consumandola di lì a tre, quattro mesi. Ancora la possono riproporre in Piemonte. Dal fegato grasso, risultato di una ipertrofia adiposa che si ottiene con un'alimentazione forzata, pratica immonda a vedersi e a sapersi, si ricava il celebrato patè alla moda di Strasburgo. Ma già i Romani, lo asserisce Plinio, sapevano come far ingrossare il fegato a uso della tavola. E dopo c'era chi lo derivava dagli avanzi di quel gran piatto che è il fegato alla veneziana, cotto in tegame. Il sangue dell'oca a sua volta veniva scottato e fritto: tornava comodo per altre elaborazioni cucinarie. Ma l'oca soprattutto forniva imprescindibile grasso per condimento: ogni capo ne dava anche un chilo, "gustoso ed ottimo per far vivande", osserva il Tanara. Persino le piume servivano a riempire trapunte e materassi di casa. La nostra oca "pingue e feconda", come la definisce l'Artusi, era il "porcello dei poveri", di chi magari non possedeva neppure il maiale. Difatti veniva messa all'ingrasso financo nelle terrazze e nelle verande veneziane. Si faceva pronta all'estremo della stagione: "San Martino oca e vino" celebrava il proverbio, giusto per consacrare ogni evento o per concluderlo: "E il giorno d'Ogni Santi, al dì nascente / ognun partì per la campagna rasa / e tornò lieto a mangiar l'oca a casa", come glorifica il Tassoni. (Carlo G. Valli)



I trucchi dei cocktail party

DI ANTONIO RAVIDÀ
Delegato di Palermo Mondello

"Patatine fritte e noccioline, polpette mignon con cipolla, miniwurstel, qualche tartina e bicchieroni di whisky".

Da un punto di vista alimentare e da quello della socialità il cocktail spesso è un vero fallimento, un susseguirsi di banalità privo di sorprese. In questi ricevimenti, sempre più tenuti in orari impropri, il buongusto del mangiare bene e sano è inesistente. Mutuati dagli Usa e un po' da Francia e Gran Bretagna, vanno prendendo piede in sostituzione dei pranzi serali che padroni di casa svogliati o incapaci di cucinare o di far cucinare non riescono a organizzare. Trionfano la scelta di una superficiale e banale celerità e poi il costo è quasi sempre inferiore. Insomma è la vittoria del "vorrei ma non posso" o, se si preferisce, dello sconfortato "non saprei". Il tutto è camuffato da un ipocrita e borghesuccio ritenersi al passo con i tempi, per di più condito da un'insopportabile e supponente pseudo-chic. Invece un pranzo anche semplice ma preparato e condotto con allegra voglia di far bene e con amore per la buona tavola riesce immancabilmente nel migliore dei modi. In molti o in pochi partecipanti, il fatto certo è che l'esser seduti insieme è sempre stato ed è una gran bella cosa.

Alla fine degli anni Cinquanta, sulle unità dell'Us Navy e della Marina francese che frequentemente approdavano nel porto di Palermo e sulle quali, tramite le autorità consolari, i comandanti ricevevano gli ospiti di riguardo, si servivano: patatine fritte e noccioline, polpette mignon con troppa cipolla, miniwurstel, qualche tartina e bicchieroni di whisky (quasi mai vino) con gli statunitensi; vini eccellenti, specialmente del Bordeaux, squisiti canapè con pâté di ogni cosa, invece, con i francesi.

Erano senza dubbio notevoli occasioni d'incontro e di approcci, bisogna ammettere, spesso proficui. Lo stesso si può dire, ancora oggi, nei cocktail party dati per esempio nelle sedi diplomatiche ovvero nel tempo libero dei summit politici o economici. Tra una coppa, un calice, insomma un bicchiere e qualcosa da "sgranocchiare" in fretta c'è larghissimo spazio per discutere. Quante crisi (locali o internazionali) e quanti eventi sociali o familiari sono decretati durante i cocktail. Ma accade ugualmente con i pranzi e le cosiddette colazioni di lavoro al ristorante, nelle case, nei circoli. Di negativo in assoluto il cocktail party ha che di solito vi abbondano i frittini di tutto e di più, normalmente orrendi: salvia, zucchinette, broccoletti, carciofini, arancinette: tutti diminutivi, essendo offerti in piccole taglie in modo da poter essere più agevolmente mangiati stando in piedi e senza piatto.

La misura diventa definitivamente colma quando, e accade spesso, l'invito è a un "cocktail renforcé". E qui c'è il trucco ovvero il camuffamento di un quasi-pranzo che non è neppure un vero cocktail, insomma non è né carne né pesce. Vi si giunge infatti vero le 20 o 21 e ci si congeda verso la mezzanotte, contrariamente ai cocktail, autentici nei quali s'inizia alle 19 e si finisce alle 21 o pochissimo più tardi. E vi si trova, con piatti e posate, tutt'altro che da cocktail, di tutto, compresi i primi piatti. Tutto questo richiama l'abusato e terrificante filone della "spaghettata" ovvero un invito che, nell'intento di apparire casual e spiccio, senza pretese, viene prospettato con l'offerta di un piatto di pastasciutta alla buona e, al massimo, un'insalata. Al contrario, quasi sempre si tratta di una completa e persino eccessiva cena.

See International Summary page 78

Anatomia del cuoco

DI GIANNI FRANCESCHI

Conoscere il passato, vivere nel presente, prepararsi al futuro.

Anno 1662. Sono passati tre secoli e mezzo da quando apparve a Mantova un manuale di cucina scritto dal già celebre Bartolomeo Stefani, un cuoco bolognese al servizio della corte dei Gonzaga. Sono passati tre secoli e mezzo ma i suoi precetti non hanno perso nulla della loro attualità. Sentiamo cosa scrisse a proposito dei cuochi lo Stefani: "Havendo il Capo Cuoco perfetta intelligenza nel dimandare i condimenti per le vivande, per ben operare, tenendo sempre a memoria che il poco fa poco buono e il troppo il più delle volte guasta".

E ancora: "Il Capo Cuoco deve essere con i Cuochi, Garzoni e Guatteri amorevolissimo per eccitare i suddetti al buon servizio, ma avertire di non lasciarsi perdere il rispetto perché al tempo d'adesso molti ve ne sono che quando hanno schiumato la pignatta si stimano essere assai maggiori del Capo Cuoco".

Si vede che fin d'allora nelle cucine chi comandava era il capo cuoco (oggi chiamato più sbrigativamente "chef"), che però doveva stare attento a chi, tra i sottoposti, mirava a rubargli, più che il mestiere, il posto. Per questo, lo Stefani gli consigliava di essere "amorevolissimo".

Meno conciliante era stato, un secolo e mezzo prima, il padovano Sperone Speroni che cuoco non era, ma letterato: quindi vedeva le cose con occhio più disincantato (nato nel 1500 morì a 88 anni).

Infatti egli affermava tra l'altro, elencando le doti necessarie a un buon cuoco, che egli doveva essere un "lottatore". E ne spiega il motivo: "per contrastare i famigli che non rubino". Ma lo Speroni elenca altre doti piuttosto curiose tra quelle indispensabili al cuoco. Vediamone solo qualcuna, perché leggerle tutte sarebbe troppo lungo. Dunque, il cuoco doveva essere gagliardo nel contrastare lo sguattero che ruba. Viene in mente Chichibio che ruba una coscia alla gru cucinata per il padrone. Il resto della storia lo conosciamo tutti.

Tutti malandrini, dunque, i cuochi di un tempo? Certamente no, e non bisogna fare d'ogni erba un fascio. Se fosse così, verrebbe da dare ragione allo scrittore inglese James Joyce che nel suo "Ulysses" afferma: "Dio fece il cibo, il diavolo fece i cuochi". Il gastronomo francese Anthelme Brillat-Savarin, vissuto a cavallo tra Settecento e Ottocento, nel suo testo fondamentale "Fisiologia del gusto" a un certo punto afferma: "La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa, per il genere umano, della scoperta di una stella".

Forse gli astronomi dissentiranno ma, aggiungendo una "g" iniziale agli astronomi, possiamo tranquillamente affermare che i gastronomi sono tutti d'accordo.

Ecco dunque che, al di là del pessimismo degli autori rinascimentali citati, salta fuori che il cuoco è un artista. Claudio Benporat ha scritto un libro intitolato "Il cuoco mestiere d'arte". E non si capisce perché oggi venga considerato artigiano, cioè colui che esercita un'arte, sia pure minore (intesa nel senso rinascimentale del termine), il falegname, l'idraulico e persino il barbiere. E il cuoco, il vero cuoco, che è veramente maestro dell'arte sua, artigiano non è, anche se la sua arte è stata codificata in molti manuali e consolidata dall'esperienza.

Ma è interessante vedere come la figura del cuoco venne delineata da Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di papa San Pio V, nel suo prezioso libro intitolato "Opera" apparso nel

1570. Vale la pena di riportarne un breve stralcio, nel linguaggio fiorito del tempo: "Bisogna adunque che un prudente e sufficiente maestro Cuoco volendo avere buon principio, miglior mezzo e ottimo fine, e sempre onore alla sua opera, faccia come un giudizioso Architetto il quale dopo il suo giusto disegno stabilisce un forte fondamento e sopra quello dona al mondo utili e maravigliosi edifici. Il disegno del maestro Cuoco ha da essere il bello e sicuro ordine, causato dall'esperienza, e ha da ingegnarsi di soddisfare con delicate vivande agli appetiti generali e diversi. E che le vivande non meno siano saporose e grate al gusto e piacevoli e dilettevoli all'occhio con lor bel colore e vaga prospettiva".

Il testo dello Scappi prosegue con molti altri saggi consigli, ma è sufficiente questo brano per rendersi conto di come l'arte del cuoco venisse valutata e considerata nei secoli passati. C'è da sottolineare una cosa: la parola "Cuoco" è sempre scritta con la lettera maiuscola, e questo non è segnale da poco.

Cuoco con la lettera maiuscola, dunque, invece che "chef", parola importata dalla Francia molto tempo dopo come "maître" (invece di "maestro di sala"), "chef de rang" (invece di "capo cuoco"), "sommelier" (invece di "cantiniere") e così via. Eppure in un piccolo libro stampato a Vercelli nel 1771 con il titolo "La cuciniera piemontese", nella prefazione dovuta a Beltramo Antonio Re si legge: "Ne' tempi che gli Oltramontani eran chiamati barbari e nemiche genti, le mense dei Romani eran coperte di squisite vivande e basterebbe per tutto ricordare le sontuose cene di Lucullo. Gli Italiani furono i primi a rinnovare le lautezze di Roma e fu certamente da loro che i Francesi impararono a rammorbidire il senso dei lor palati".

Alla fine del Settecento spicca la figura del romano Francesco Leonardi, autore di un trattato gastronomico monumentale, "L'Apicio moderno", opera in sei volumi. Leonardi era uomo di grandissima esperienza in cucina, era stato cuoco del cardinale De Bernis, ambasciatore del re di Francia a Roma, poi fu al servizio dei principi russi Suvarov, Orlov e Potiemkin e quest'ultimo lo "prestò" addirittura alla grande imperatrice Caterina, sua amante. Leonardi diresse poi grandi cucine in Austria e in Polonia, fu scalco e maestro di casa del duca di Gravina a Napoli. Era, dunque, uno che sapeva il fatto suo.

Egli scrisse tra l'altro: "Ecco una delle ragioni per cui in Italia l'arte della Cucina da due secoli a questa parte è andata sempre più in decadenza. Un Cuoco si crederebbe tacciato d'ignoranza se fosse sorpreso leggendo un libro che tratta della sua professione, come se un Avvocato, un Medico, un Architetto dovessero vergognarsi di applicarsi alla lettura di quelle opere onde raffinare maggiormente il proprio talento".

Quindi è importante, oggi come ieri, che il Cuoco, quello con la lettera maiuscola, conosca il passato per vivere nel presente e prepararsi al futuro. Il passato è differente dall'oggi, certamente, come il domani sarà tutt'altra cosa rispetto al momento in cui viviamo. Ma la conoscenza è da sempre alla base all'esperienza.

GIANNI FRANCESCHI

See International Summary page 78

UN WWF PER LA CUCINA

La madeleine degli italiani è una lasagna. O un'amatriciana, uno stufato, un arrosto fumante. Primi piatti preparati a mano, come gli gnocchi o le tagliatelle. Al centro di tutto, la cuoca di casa, la nonna. È di lei che gli italiani oggi hanno nostalgia, della sua magia ai fornelli, sempre tutto pronto, caldo, familiare, pulito. Perfetto, come si addice a una regina della cucina. Ma oggi le sue ricette scompaiono: sono a rischio di estinzione, se ci fosse un Wwf della gastronomia, il panda sarebbe lei, una bella signora con le rughe, il grembiule e il cucchiaione di legno in mano.

Un sondaggio pubblicato dalla rivista "Le vie del gusto" dice che per otto italiani su dieci questo è un allarme vero, la sapienza cucinaria della nonna, forse trasmessa alla mamma, ora è una specialità rara come le tavolate in famiglia. La metà degli intervistati racconta che una volta pranzi e cene coi parenti erano un'abitudine, per un terzo un appuntamento fisso ogni domenica; oggi quella stessa metà (il 45% degli italiani), per ritrovarsi, al massimo va al ristorante. E non è la stessa cosa, ammettono gli interessati: il 93% associa i ricordi più belli degli incontri in famiglia alle prodezze cucinarie della nonna, seguita da zia e mamma. Insomma il riferimento cucinario è chiaro, peccato che poi, nella realtà, si passi spesso da un estremo all'altro, senza fermarsi nel mezzo. Cioè, o stile slowfood, impeccabile e neanche una sbavatura; oppure un bel piatto già pronto e surgelato, che basta sfilare dalla scatola e rovesciare in padella, pochi minuti e un altro pasto è andato. Via il sacchetto, via il piacere.

La tavola quotidiana, così com'è, agli italiani però non piace: preferirebbero qualche nonna in più, o qualche donna che le somigli, almeno in cucina. È di questo che sentono la mancanza, nove su dieci non hanno dubbi. Altro che degli chef. I pochi contenti sono quelli che ancora frequentano i fornelli domestici (il 7%) e pasteggiano ancora con genitori, zie cugini e pronipoti: anche perché nell'87% dei casi, e specialmente per le feste comandate, la cuoca è proprio la nonna. Direttore d'orchestra fra le pentole, ma non con la puzza sotto il naso. Abilità, passione, concretezza. Per loro, certe scorpacciate non sono solo un ricordo. (da "Il Giornale")

Il prosciutto, le uova, la pizza e il vino

Sauris è un piccolo paese di circa quattrocento abitanti, un gioiello per i turisti più raffinati amanti delle montagne friulane. È il comune più alto della regione. L'aria e la temperatura contribuiscono a rendere ottimo uno dei prodotti più tipici della zona, il prosciutto.

Il prosciutto di Sauris ha ottenuto il riconoscimento europeo Igp (Indicazione geografica protetta) con un decreto pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, che ha confermato il riconoscimento europeo. Nel corso dei secoli si è sviluppata una tecnica, divenuta vera e propria arte, che unisce l'uso tipico nordico dell'affumicatura al metodo latino della conservazione della carne mediante il sale. Le cosce si ricavano da giovani maiali allevati con prodotti naturali: farina di mais, orzo, patate, siero di latte. L'affumicatura è prodotta dalla combustione di legna di faggio, di ginepro e abete bianco in speciali caminetti il cui fumo è convogliato in canalizzazioni che lo distribuiscono attraverso il pavimento del locale. Al consumo, si riconosce dal marchio "Sauris" contornato da un ovale.

LE UOVA

L'uovo è un alimento importantissimo perché contiene in sé tutti i principi nutritivi che lo rendono un alimento completo. La sua freschezza è essenziale. Una volta, per accertarla, lo s'immergeva in un recipiente pieno di acqua salata: se l'uovo rimaneva sul fondo era freschissimo, se stava a galla in posizione verticale era vecchio di una diecina di giorni, se galleggiava, era ormai da buttare. Le norme nazionali e comunitarie si sono da tempo preoccupate di dare informazione al consumatore sulla freschezza dell'uovo. Ora c'è un ulteriore decreto in attuazione di un regolamento comunitario secondo il quale le uova devono essere ritirate dal commercio sette giorni prima della data di scadenza riportata sull'imballaggio. Una curiosa disposizione ha stabilito altresì che nelle confezioni la quantità netta può essere espressa in peso oppure in numero delle uova, a discrezione del produttore. I produttori devono apporre sulle uova e sugli imballaggi le seguenti diciture secondo il sistema di allevamento: 1IT (allevamento all'aperto), 2IT (allevamento a terra), 3IT (allevamento in gabbie), 0IT (uova biologiche). Queste indicazioni interessano molto gli animalisti che considerano negativamente gli allevamenti in gabbie dove l'animale soffre della mancanza di movimento.

I FRANCESI AMANO LA PIZZA

Fu Caterina de' Medici la prima a portare il gusto italiano sulle tavole francesi: era il 1533 quando la duchessa fiorentina andò sposa al futuro re di Francia Enrico II portandosi al seguito cuochi e pasticcieri. Da allora il consumatore francese, pur orgoglioso della propria cucina, cominciò ad apprezzare anche la nostra e soprattutto i prodotti alimentari italiani. Durante lo scorso anno si è calcolato che ogni francese ha speso almeno 500 euro in acquisti di salumi, formaggi, pasta, conserve e altri prodotti italiani. Ma il gran successo italiano in Francia non è più quello dei manicaretti rinascimentali o di altre raffinate preparazioni ma quello più popolare della pizza. Ogni francese mangia circa 10 kg di pizza l'anno, più pizza di un italiano, che ne consuma solamente la metà. Si calcola che in Francia ci siano più di ventimila pizzerie, con un fatturato annuo di tre miliardi di euro.

IL VINO ALLA SPINA

Del vino sfuso se ne stava perdendo la memoria. Ora è tornato di moda, certo per la crisi ma anche per quella moda che induce il consumatore a "spillare" il vino da solo dai grandi serbatoi di acciaio che sono apparsi in molti punti di vendita.

Non c'è certo l'enfasi della "cavola" di legno dell'antica botte in cantina, ma è comodo e sbrigativo. Si sceglie il vino che si preferisce fra un'ampia scelta di Doc o non, si prende un contenitore in pvc a disposizione, normalmente di due o più litri, lo si riempie e si passa a pagare alla cassa.

Il vino sfuso sta anche aumentando nelle vendite all'estero. La recessione economica, la ricerca di un prodotto a basso prezzo, hanno provocato un aumento della domanda internazionale di vino sfuso. Vino che una volta era destinato esclusivamente al taglio, ora è importato per essere imbottigliato sul posto. Ne stanno facendo una vera e propria strategia di mercato soprattutto i Paesi nuovi produttori quali l'Australia, il Cile, il Sudafrica, l'Argentina. Spinti dalla necessità, anche i produttori italiani stanno attuando la stessa manovra, specialmente con il mercato russo. Vendiamo molto, ma incassiamo meno. Fanno cassa i nostri produttori. Si liberano delle eccedenze, per fortuna vendono senza denominazione e così non squalificano il buon nome del vino di qualità italiano, acquisito con impegno e serietà di lavoro. Una qualifica di qualità che dà prestigio al "made in Italy".

GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

ACCADEMICI POETI

L'Accademico Alberto Busso, della Delegazione Eugania-Basso Padovano, ha inviato una poesia in vernacolo veneto per celebrare la nomina dell'Accademico Giancarlo Galan a ministro dell'Agricoltura. Pur essendo comprensibile l'entusiasmo nel vedere un Accademico sulla poltrona del più accademico dei Ministeri, per scelta redazionale non pubblichiamo scritti in versi, indipendentemente dal loro valore poetico. Siamo stati definiti, è vero, un "popolo di poeti" e di tante altre cose, ma in Accademia è meglio fare riferimento solo alla buona tavola, anche se prosaica. (G.F.)

IL VINO DEL GHIACCIO

Caro Direttore;
ho letto, nel numero di maggio 2010 della rivista, a pagina 32, l'articolo dell'Accademico Renzo Pellati su "I vini del ghiaccio". Come viene rilevato dall'autore, sono stati i Paesi di lingua tedesca i primi a produrre questo particolare vino. E allora perché parlare di "ice wines", allorché nei Paesi in questione (dove ho vissuto a lungo e ho conosciuto e apprezzato il prodotto in questione e dove non ho mai incontrato il nome inglese) si parla solo di "Eiswein"? Come noi teniamo alla precisione di linguaggio per i nostri prodotti, rispettiamo dunque anche quelli degli altri e, soprattutto, evitiamo di anglicizzare tutto, a proposito e a sproposito.

MARINO RIVA
Accademico di Pavia

L'Accademico Renzo Pellati ha inteso usare il nome con cui viene indicato, in tutto il mondo, il cosiddetto "vino del ghiaccio", prodotto non solo nei Paesi di lingua tedesca ma anche (come puntualmente indicato) in Francia, Ungheria, Slovenia, Croazia e in Canada, Paese che ne produce la maggior quantità al mondo. D'altra parte, anche qui puntualmente, l'autore indicava correttamente in tedesco la produzione austriaca (vedi seconda riga dell'ultimo capoverso).

A PROPOSITO DI ZABAIONE

Caro Direttore,
rilevo un'incongruenza nell'articolo "Il dialetto in cucina" a pag. 13 del numero di maggio della rivista, là dove si scrive che per la parola zabaione "è invece accertata etimologicamente la derivazione dal tardo latino «sabaja» che indicava una particolare birra illirica".
Il fatto è che di "accertato" non vi è proprio nulla. Il Du Cange nel suo glossario "Mediae et Infimae latinitatis" vol. VII, 1678, riporta un brano di Ammiano in cui si scrive che la "sabaja" era una specie di birra degli Illiri; San Gerolamo, al cap. 19 del suo commento a Isaia scrive poi che in Dalmazia e Pannonia i locali hanno una bevanda di cereali che nella loro lingua barbara chiamano "sabajum".
Quindi, stando agli unici testi in cui la parola compare, si trattava non di un termine latino, ma di un termine barbarico, usato dalle genti locali per indicare la loro birra. Ma allora che c'entra con lo zabaione? Anche se si ammette che la parola sia stata ben trascritta da Ammiano e poi da San Gerolamo, per quale strano fenomeno linguistico un termine usato in un dialetto balcanico per indicare la birra, avrebbe poi dovuto risorgere, secoli dopo, per indicare una crema di vino, zucchero e uova? Le etimologie non si fanno per assonanze, poiché numerosi sono all'interno di una lingua, o fra più lingue, gli omofoni con egual suono, ma origine e significato del tutto differente. Ragionando solo su assonanze si può sostenere che il nome del fiume Potomac è derivato dal greco "potamos"!
In realtà l'unico ad aver "accertato" che lo zabaione deriva da "sabajum" pare sia stato il Forcellini nella seconda metà del Settecento. Ma con ben poco seguito. Gli etimologisti moderni osservano invece che in tutti i dialetti italiani, dalla Toscana in su, la radice "zabai" o "zabui" sta a indicare costantemente "garbuglio, intrigo, miscuglio" da cui sarebbe derivato anche il termine zibaldone. Senza bisogno di scomodare gli Illiri. Ricordo che alcuni anni or sono un Accademico rilevò con convincente dimostrazione come la radice della parola zabaione si ritrovi in una analoga crema araba, il che rende verosimile che tale radice abbia una derivazione araba, ben più probabile di quella balcanica.
Cordiali saluti

EDOARDO MORI
Accademico onorario di Bolzano

Ringraziamo l'amico di Bolzano per la dotta precisazione, che non inficia però le varie e fantasiose interpretazioni citate dall'autore.

UGUALE E CONTRARIO

Caro Franceschi,
ho letto il tuo editoriale su "Uguale e contrario" ma, scusami, non ne capisco il senso. Tu stai dicendo in poche parole che non si dovrebbero utilizzare tecniche nuove per prodotti usuali. Invece si dovrebbero utilizzare tecniche acquisite per prodotti nuovi. Viviamo nel villaggio globale e ormai tutto è sulle tavole di tutti. Inoltre non capisco perché non si dovrebbe servire una "tartare" di tonno o un carpaccio di branzino. Sono buoni. Complimenti a chi li ha inventati. Possiamo discutere sull'etimologia ma non sulla riuscita dell'invenzione. Lo strudel: ne esistono di quelli dolci, di ricotta, di frutta, di se-

ELENCO DEI DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Luigi Altobella - Delegato di Foggia-Lucera
Franco Amadei - Delegato dell'Alto Mantovano e Garda Bresciano
Carlo Del Torre - Accademico di Gorizia
Carlo Ferraro - Delegato di Genova
Gerardo Giaquinto - Accademico di Empoli
Giancarlo Lanari - Delegato del Vulture
Massimo Pisani - Delegato di Napoli-Capri
Gianfranco Porrà - Accademico di Livorno
Accademia dei Georgofili - Firenze
Red Edizioni - Milano



mi di papavero, salati, di verdura, di pesce, di carne. E non da ieri ma nella classica cucina viennese. E secondo te tutti, escluso quello di mele, sarebbero aberrazioni e "stramberie" da sconsigliare.
Lasciamo stare anche la cucina giapponese. Di sushi non ne esistono solo di pesce e crostacei, ma anche di verdure e di pollo e altra carne. Il tempura poi non è un fritto misto ma può essere indifferentemente di crostacei o di verdure. Di molluschi fritti in Giappone non ne ho incontrati. La tecnica obbligatoria è la frittura con pastella ghiacciata, altrimenti si riduce a un fritto qualunque. Mi oppongo a che questi siano considerati piatti "stravaganti" o "stravolti".
Ti dò ragione su "carbonara di mare" e "strudel di rape rosse con tartufo" ma queste sono invenzioni di poveretti che non hanno idea di cosa sia la cucina. I piatti moriranno da soli. La cucina classica italiana sarà anche ottima, ma l'Accademia non si può fossilizzare chiudendosi a riccio verso ogni nuova invenzione, specialmente se proviene da altre cucine ugualmente ottime.
Cordiali saluti

FERDINAND TESSADRI
Delegato di Merano

Caro Tessadri,
sono lieto che almeno su un paio di cose tu sia d'accordo con me. Per il resto, ogni opinione è opinabile e io rimango nelle mie convinzioni. Per esempio, il carpaccio di tonno o di branzino sarà anche ottimo ma, per l'amor del cielo, essi non hanno quel bel colore rosso della carne cruda che ad Arrigo Cipriani ispirò il nome del suo piatto, guardando i rossi, appunto, di Vittor Carpaccio in mostra a Venezia. Casomai, se un cuoco è stato tanto bravo da inventarli, inventi anche un nome appropriato. Ti ringrazio comunque delle precisazioni anche se, in Austria, non mi è mai capitato di assaggiare uno strudel di pesce o di carne. Saranno, forse, prodotti di nicchia. Ma non voglio nicchiare. In quanto alle tecniche nuove o vecchie, anche se sono nuove sono vecchie come il mondo, perché da sempre l'uomo ha perfezionato la maniera di cuocere e di cucinare. (G.F.)

LA SPONGATA E IL "SATYRICON"

Caro Direttore,
ci terrei che i nostri scritti fossero sempre degni di una istituzione culturale e non contenenti notizie prese da Internet. In Internet si ripete in molti siti che la spongata avrebbe un suo precedente nel "Satyricon" di Petronio Arbitro ove si parlerebbe di una torta di farina, miele, noci, pinoli e uva passa. È cosa ovvia e risaputa che in tutta Italia si è sempre usato fare, fin dall'antichità, un pane dolce con questi ingredienti (o con lo zucchero quando questo ha potuto sostituire il miele), ma proprio non si capisce che cosa c'entri con la spongata che non è un impasto di questi ingredienti, ma è una sfoglia con un ripieno di questi ingredienti ben speziati. Cioè tutt'altra invenzione culinaria. Inoltre proprio non mi risulta che nel "Satyricon" si accenni a un tale dolce: solo si dice che vennero portati a un commensale "uvam passam et mel Atticum", ma come prodotti separati.
Cordiali saluti

EDOARDO MORI
Accademico di Bolzano

La citazione del "Satyricon", apparsa in coda allo scritto sulla spongata, era dovuta a una completezza d'informazione, riportando il giudizio di un Accademico colto e responsabile come il professor Alcide Spaggiari. Non è nostro solito cercare notizie o informazioni né su Google né su Wikipedia, ma cerchiamo di documentarci, il più possibile, sui testi. (G.F.)

ERRATA CORRIGE

Nel numero di luglio, a pagina 34, per un'errata interpretazione, nella lettera di Romolo Ciabatti il "pane di Genzano" è apparso Dop anziché Igp.

ISTRUZIONI PER LA COLLABORAZIONE ALLA RIVISTA

La collaborazione degli Accademici alla loro rivista, oltre che gradita, è indispensabile. Ma occorre che gli Accademici tengano presenti alcune norme essenziali, affinché i loro scritti, frutto di passione e impegno, trovino rapida ed esauriente pubblicazione.

■ **Testi degli articoli:** è necessario, per quanto possibile, che **i testi vengano inviati per via elettronica**, utilizzando questo indirizzo e-mail: **redazione@accademia1953.it**

■ **Lunghezza dei testi:** importante che i testi abbiano una lunghezza compresa **tra i 4.500 e i 5.500 caratteri** (spazi inclusi): in questo modo si eviteranno tagli fastidiosi per chi li deve effettuare quanto per chi li subisce. Qualsiasi computer prevede il conteggio delle battute.

■ **Schede delle riunioni conviviali:** è altrettanto importante che nella compilazione delle schede per le riunioni conviviali, per le "Note e commenti" **venga rispettato il limite di 10 righe** (pari a 600 caratteri, spazi inclusi) onde evitare anche in questo caso tagli e mutilazioni. Le schede giunte in Segreteria oltre il limite regolamentare di 30 giorni verranno cestinate.

■ Osservando queste semplici norme si potrà avere la ragionevole certezza di una rapida e testuale pubblicazione, evitando quei dolorosi tagli che sovente vengono lamentati.

■ La Direzione della rivista si riserva, ovviamente, i necessari controlli, l'eventuale revisione dei testi e la possibilità di pubblicarli secondo gli spazi disponibili.

NOVE GIORNATE PER LA FESTA ARTUSIANA

A Forlimpopoli, la 14ª edizione della manifestazione di Casa Artusi, il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana, inaugurato il 23 giugno 2007, si è aperta con il convegno dal titolo "Cucina di casa, scritture di donne", dedicato allo stretto legame tra ricette e racconti, ricordi e passioni, e le donne che annotano tutto questo e danno forma alla sua storia. Nel corso della Festa artusiana, nove giorni di incontri, degustazioni, spettacoli e riflessioni sul cibo, si sono svolte anche le finali del premio "Marietta", concorso riservato ai cuochi per passione in nome della governante di Pellegrino Artusi, promosso dal Comune di Forlimpopoli per rendere omaggio alle "Mariette" di oggi, a tutti coloro che, nella cerchia privata della loro vita, esercitano con amore e abilità "la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", come raccomandato nel celebre manuale artusiano.

PROFUMO DI ALBICOCCA

Il Dipartimento di produzione vegetale dell'Università degli Studi di Milano è impegnato da molti anni in programmi di miglioramento delle varietà delle piante da frutto, mirati essenzialmente a renderle resistenti alle principali avversità e potenziare la qualità dei frutti, in collaborazione con altre istituzioni scientifiche, tra cui le Università di Bari e Bologna e il Parco tecnologico padano di Lodi. L'albicocco, insieme al pesco, è una delle specie maggiormente prese in considerazione. A Milano, nella sala conferenze dell'Orto botanico Cascina Rosa, sono stati presentati i risultati di una ricerca, volti allo sviluppo dell'albicocca "bora", che, alle sue caratteristiche di forma, colore, sapore e maturazione precoce, associa valori nutrizionali, ricchezza di vitamina A, di minerali come ferro e potassio, poche calorie.

INTESA PER FAR CONOSCERE IL VERO MADE IN ITALY

Accordo tra il ministro del Turismo e quello delle Politiche agricole per valorizzare e promuovere insieme il sistema agroalimentare e quello turistico nazionale. L'accordo si propone di favorire le sinergie tra le rispettive strategie e i piani operativi a sostegno della valorizzazione e della promozione integrata dei due settori. Tra i progetti già allo studio e di prossima realizzazione, la campagna itinerante "Magic Italy" che porterà sulle piazze di 19 città d'Europa le eccellenze enogastronomiche, artigianali, culturali e artistiche del nostro Paese. Le manifestazioni consisteranno in eventi come mostre, convegni e degustazioni, accompagnati da una importante campagna di comunicazione sui media.

VINI E CUCINA MARINARA

Si è tenuta a Sirolo, località turistica della Riviera del Conero (Ancona), l'undicesima edizione della Selezione nazionale Vini da pesce. Un numero sempre maggiore di aziende è stato presente con i propri prodotti sottoposti al giudizio di cinque commissioni di enologi e giornalisti specializzati italiani e stranieri che hanno applicato alle dieci categorie in gara il rigoroso metodo di valutazione della "Union Internazionale des Oenologues". La Selezione, annoverata tra i concorsi enologici a livello nazionale che il Ministero delle Politiche Agricole autorizza al rilascio di distinzioni, è considerata oggi un punto di riferimento per le aziende di settore. Il suo obiettivo è quello di evidenziare la migliore produzione enologica italiana dei bianchi, rosati e vini spumanti a denominazione di origine controllata e ad indicazione geografica tipica. E la selezione delle varie tipologie di vini si basa su quelli che si sposano in modo perfetto con i prodotti ittici. Non a caso la Selezione è nata proprio ad Ancona che ospita l'unica Fiera internazionale della pesca che si svolge a cadenza annuale nel bacino del Mediterraneo.

A TAVOLA CON I MONACI

L'Associazione "I sapori del Piceno" ha promosso, con un intenso programma estivo, la quinta edizione della rassegna "La cucina dello spirito" sul tema "La preziosa mensa degli avanzi", proponendo riflessioni sul modello alimentare della mensa monastica. Un nobile e sapiente intreccio tra i saperi legati alle antiche culture agroalimentari (perpetuate anche dal lavoro degli amanuensi), e i variegati significati simbolici del cibo, in un alternarsi tra celebrazione fastosa e abbondante e astinenza riflessiva e misurata, seguendo il parallelo e ciclico svolgersi del calendario agrario e della scansione liturgica annuale.
Gli appuntamenti del 2010 hanno coinvolto in particolare due comuni del Piceno. A Monteprandone, hanno avuto luogo due conferenze del ciclo "Cucina monastica degli avanzi", una sulla sacralità del pane, l'altra sulle minestre di reimpiego, tenute da Tommaso Lucchetti storico della cultura gastronomica e dell'arte conviviale, cui ha preso parte anche l'Accademico Ugo Bellesi, Delegato di Macerata. A Offida si è svolta la tavola rotonda "La mensa degli avanzi: riflessioni tra passato e presente su un modello alimentare monastico", anch'essa condotta da Tommaso Lucchetti che ha tenuto anche la conferenza su "A tavola con i monaci", all'interno della manifestazione "I venerdì culturali di Priverno" in occasione della visita dell'Abbazia di Fossanova, nei pressi di Priverno in provincia di Latina.

LE API IN CLASSE

Sono stati gli alunni della scuola primaria "Diana Sabbi" di Pianoro i protagonisti del terzo evento didattico che Conapi e Accademia del Miele-Mielizia hanno dedicano alle scuole del Bolognese, nell'ambito del progetto "Il mondo di Milli", orientato allo sviluppo di una coscienza socio ecologica nei piccoli alunni che, guidati dall'ape Milli, scoprono i segreti dell'alveare attraverso attività ludiche e didattiche in classe. I bambini hanno scoperto i delicati equilibri dell'alveare e i segreti della produzione dei mieli, nell'incontro con un apicoltore che, grazie all'arnia chiusa e trasparente, ha mostrato ai piccoli alunni il mondo dell'alveare. Studiando i ruoli e i compiti delle api nell'alveare e paragonandoli ai propri nella classe, osservando il ruolo dell'alveare nel nostro ecosistema e l'impatto umano sull'ambiente, i bambini sono stati chiamati a riflettere sulle piccole grandi azioni di rispetto quotidiano per l'ambiente. Infatti, alla fine del percorso (supportato da strumenti e materiali didattici), alle classi è stato chiesto di individuare e assumere un impegno comune nei confronti dell'ambiente per aggiudicarsi i premi didattici per la scuola. Nel 2010 il progetto ha coinvolto gli alunni di 3.249 classi di scuole primarie in cinque province italiane, tra le quali quella di Bologna.

a cura di
SILVIA DE LORENZO



PIEMONTE

ALESSANDRIA
28 marzo 2010

Ristorante del relais "Rocca Civalieri" di Mariano Minetto e Antonella Cabella, fondato nel 1969. ●Strada Cascina Rocca Civalieri 23, Quattordio (Alessandria); ☎0131 797333, fax 0131 797390; coperti 260. ●Parcheggio di fronte all'hotel; prenotazione necessaria. ●Valutazione 7; prezzo € 55,00; raffinato ed elegante.

Le vivande servite: sfoglia finissima di pasta fillo con ripieno pasquale di magro guarnito con salsa zafferano e timo; agnolotti del "plin" con ristretto di manzo alla piemontese; capretto in casseruola con patate; costolette impanate fritte con verdure di stagione; piccola meringata al cioccolato bianco su coulis di fragole al sambuco; colomba pasquale.

I vini in tavola: Bianco Monferrato Casalese "Nuova Cappelletta"; Rosso Ray "Colle Manora"; Brachetto e Moscato Marenco.

Commenti: Una breve storia del sito e della famiglia che l'ha abitato è stata tracciata dall'Accademica Perassolo, partendo da un grande dipinto della principessa Cristierna che troneggia nella sala del convivio. Nel corso del pranzo il Delegato ha consegnato i premi di fedeltà all'Accademia, rappresentati dai nuovi distintivi d'oro e d'argento a Vittorio Illario per gli oltre 35 anni di Accademia e a Pippo Baccalario, Corrado Gatti, Alberto Boris e Mario Dell'Aquila per i loro 25 anni, e ha poi distribuito agli Accademici il nuovo libro "Le buone tavole della tradizione". Si è poi passati a una rapida valutazione dei risultati e dopo una breve consultazione si è deciso di consegnare il gagliardetto dell'Accademia ai titolari del complesso, ai manager e alla compagnia di cucina che si è presentata in sala al completo.

ASTI
22 aprile 2010

Istituto professionale alberghiero "Marco Polo". ●Via Sciaccaluga 6, Genova.

Le vivande servite: cocktail d'istituto con stuzzichini; acciughe ripiene guarnite con vegetali grigliati; pasticcio di patate al basilico e salsa di olive taggiasche; zuppa di casulli; fideli alle triglie con cime di rapa e crema di fave novelle; gaggette di cernia all'umido di carciofi e piselli; torta "Sacripantina"; caffè.

I vini in tavola: Vermentino "Vignaerta", Moscato Passito "Golfo del Tigullio", ambedue di Cantine Bisson.

Commenti: Anche quest'anno l'Accademico Alloero ha ospitato la Delegazione presso il prestigioso istituto da lui diretto. La manifestazione si è svolta in due parti: prima abbiamo "lavorato" compilando schede di valutazione per un project work che aveva come scopo la valorizzazione di prodotti territoriali e produzioni tipiche, poi è seguita una degustazione. Infine la splendida cena, preceduta da un sontuoso aperitivo. Come sempre l'amico Alloero caratterizza ogni sua cena con un tema: quest'anno erano di turno piatti desueti della tradizione ligure, i cui nomi arcaici come casulli, fideli, gaggette avevano un sapore evocativo che stuzzica i ricordi, oltre che le papille gustative. Ottimi i vini; servizio impeccabile svolto da allievi molto diligenti. Come sempre una serata indimenticabile. Grazie e arrivederci all'anno prossimo.

ASTI
6 maggio 2010

Ristorante "Antico Caffè Ligure" di Luigi Goria, fondato nel 1934. ●Corso Alfieri 280, Asti; ☎0141 33941, anche fax; coperti 45. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7; prezzo € 45,00; familiare, accogliente.

Le vivande servite: calici di Alta Langa con pomodorini ripieni di bagnetto verde, quadrelli di merluzzo fritti e frittatine verdi ai profumi dell'orto; flan di ortiche su nido croccante di luppolo; fagottino di manzo con cruderie su specchio di "bagna buna"; zuppa del mercante in fiera; animelle al Marsala con asparagi in padella; zabaione arricchito con torrone a scaglie di cioccolato; caffè e grappe.

I vini in tavola: Alta Langa Serafino; Traminer, Tramin; Nebbiolo, Negro; Barbera Monferrato, Gatto.

Commenti: Per la festa del Santo Patrono la Delegazione si è riunita in un ristorante del centro storico in un antico caffè. Il piatto principale, la zuppa del mercante in fiera, è stato eseguito dopo vent'anni di assenza dalle mense accademiche in un modo un po' rivisitato e alleggerito che ha entusiasmato molto. Ottimi gli stuzzichini e gli antipasti: ghiotte e burrose le animelle. Normale il dolce. Vini buoni e serviti con generosità. Simpatico e veloce il servizio. Nel complesso una serata piacevole con buoni piattini elaborati da un cuoco che farà strada.

CIRIÈ
13 maggio 2010

Ristorante "Andrea" di Paolo Tamagnone, fondato nel 1984. ●Via Torino 36, Poirino (Torino); ☎011 9452728, fax 011 9452571; coperti 140. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 8-23 agosto; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno e domenica a cena. ●Valutazione non effettuata perché fuori Delegazione; prezzo € 50,00; familiare.

Le vivande servite: aperitivo della casa con salatini; flan con vellutata al basilico; involtino di asparagi con fonduta; asparagi al vapore con salsine (tartara, tonnata, rucola, reale); risottino all'Andrea; ravioli verdi con punte; tre degustazioni di asparagi (pizzaiola, parmigiana, fritti); flan di mele con salsa di fragole; pesca ripiena all'amaretto; torta di ricotta.

I vini in tavola: Erbaluce di Caluso 2009 (R. Crosio); Bonarda del Piemonte 2009 (P. Olivero); Nebbiolo d'Alba 2006 (Pio Cesare); Moscato d'Asti 2009 (Vaudano).

Commenti: Per la riunione conviviale primaverile sull'asparago il Simposiarca Vittorio Chiadò ci ha portati a Poirino, accolti dal Delegato di Torino Mauro Frascisco con la moglie Anna. Il ristorante dell'albergo è noto come "Da

INDICE

Piemonte	*pagina* 43
Liguria, Lombardia	45
Trentino-Alto Adige, Veneto	47
Friuli-Venezia Giulia	48
Emilia Romagna	49
Toscana	51
Marche, Umbria	54
Lazio	55
Molise, Campania	56
Puglia, Sicilia	57
Sardegna	58
Europa	59
Nel mondo	61
CARNET DEGLI ACCADEMICI	62
DALLE DELEGAZIONI	64

Ai Delegati: *imprescindibili ragioni editoriali rendono necessario mantenere i "Commenti" delle riunioni conviviali in uno spazio limitato. La direzione della rivista ha provveduto a tagliare i "Commenti" che superano il limite, indicato (peraltro da sempre) sulle schede prestampate, di dieci righe dattiloscritte. La decisione è stata presa nella convinzione che le ragioni di fondo che l'hanno determinata verranno comprese e applicate.*

PIEMONTE segue

Andrea il re degli asparagi", che dalla storica sede di Santena si è ora trasferito in un moderno complesso alberghiero. Il locale è da grandi numeri ma i saloni, grazie a opportuni divisori, diventano accoglienti e intimi anche per pochi commensali. La qualità della materia prima, essenziale per un pranzo monotematico, era eccellente e gli asparagi, raccolti nella mattinata, sono stati preparati e serviti in modo da conservare freschezza e sapore. Il competente e appassionato produttore Carlo Vercellino ci ha poi intrattenuti con una dotta relazione su questi golosi "turioni".

CUNEO-SALUZZO
29 aprile 2010

Ristorante "Il Portichetto" di Eugenio Manzone e Ivo Giordano, fondato nel 2009. ●Via Roma, 178, Caraglio (Cuneo); ☎0171 817575, fax 0171 817573; coperti 45. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,58; prezzo € 40,00; tradizionale.

Le vivande servite: rotondino marinato alle erbe e fiori di primavera; battuta di fassone al coltello; sformatino di louvertin con nostrale e profumi di valle; sorbetto miele e castelmagno; ravioli di angus nel suo ragù; gnocchi al castelmagno; agnello sambucano agli agrumi; formaggi; gelato alle viole e piccola pasticceria.

I vini in tavola: Rolando, Villa Pattono, Moscato.

Commenti: Il Simposiarca Alessandro Verardo ha scelto questo rinomato ristorante che, pur avendo cambiato gestione, ha mantenuto ai fornelli il cuoco Poldo la cui cucina è sempre stata molto apprezzata. Ad aiutare lo chef c'è l'amico Ivo, una accoppiata estremamente professionale in grado di mantenere il buon nome del noto ristorante. Il menu, rigorosamente di vallata, è stato molto apprezzato. L'agnello sambucano agli agrumi ha destato particolare interesse, tant'è che all'uscita del cuoco molti Accademici hanno chiesto delucidazioni in merito alla preparazione. Unica nota stonata è stata la lentezza nel servizio che perdoniamo volentieri per le prelibatezze degustate e la cura nella preparazione e nella presentazione delle pietanze.

IVREA
14 maggio 2010

Ristorante "Locanda dell'Angelo" di Mariella e Giuliana Noro. ●Via Marconi 8, Settimo Vittone (Torino); ☎0125 658453, fax 0125 658920; coperti 80+40. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 18 giorni tra luglio e agosto e 18 dopo l'Epifania; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,20; prezzo € 45,00; familiare.

Le vivande servite: aperitivo con Prosecco; insalata russa; carne cruda; castagne e burro; zuppa "d'ajucche" con "miasse"; stracotto di vitello ai funghi con crostini di polenta; torta gianduia; panna cotta.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene brut "Bareta" (G. Merotto); Pecorino 2008 "Vellodoro" (Umani Ronchi); Carema 2005 riserva (Cantina produttori Nebbiolo); Valle d'Aosta Chambave moscato passito 2006 "Prieuré" (La Crotta di Vegneron).

Commenti: La zuppa "d'ajucche" è un tipico piatto della tradizione canavesana ottenuto utilizzando una pianta che cresce in montagna in forma spontanea. Per gustare questo piatto la Delegazione si è recata alla "Locanda dell'Angelo", vicino alla quale passa la via Francigena. Il menu, tipicamente locale, è stato apprezzato con particolare riguardo alla zuppa, malgrado una certa lentezza del servizio. Al termine del simposio l'Accademico Trompetto ha simpaticamente intrattenuto su alcune curiosità storiche del paese e sulle vicende di Ansberga, principessa franca che ha avuto sepoltura in una pieve di questo territorio. Serata di successo per il Simposiarca, il neo Accademico Cacello. Nel corso della cena è stata annunciata l'intenzione di iniziare le pratiche per la registrazione del piatto tipico del territorio.

PINEROLO
14 maggio 2010

Ristorante "Il Gigante e la Formica" di Luca Bruno e Simona Frisina, fondato nel 1980. ●Borgo Serre Marchetto, Pinasca (Torino); ☎0121 809042; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 6 gennaio fino alla prima settimana di febbraio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo € 30,00; rustico.

Le vivande servite: delizie di accoglienza; bocconcini di rana pescatrice in dolce brusco di aceto di mele; involtino di borragine con cuore di patate novelle e petali di fiori primaverili sul velo di seirass fresco; maltagliate al pesto d'ortica e tonda gentile delle Langhe accomodate in cialda croccante di bergè; cosciotto d'agnello nostrano farcito ai profumi dell'orto con spinacini allo scalogno; mousse di fragole con tegole al cioccolato e gocce di verde menta.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiane (Domenico Bertiol); Pigato di Albenga; Cabernet del Friuli; Moscato Fiori d'Acacia (Contessa Giulia).

Commenti: Riunione conviviale a 1.100 metri in Val Chisone; il ristorante esiste da circa 30 anni, ma solo da pochi è gestito dai giovanissimi Simona e Luca, usciti entrambi dalla scuola alberghiera dell'istituto "Prever" di Pinerolo. Prima del convivio, il Simposiarca della serata Silvio Falco, ha illustrato i piatti previsti dal menu. Particolarmente apprezzati l'involtino di borragine e il dessert. Buono il servizio. Al termine della serata il Consultore nazionale ha commentato con Simona e Luca le portate servite invitandoli, considerata l'ubicazione del ristorante, a privilegiare i prodotti tipici della zona. Sicuramente esistono una buona base e la possibilità di un'evoluzione da seguire con simpatia.

TORINO LINGOTTO
13 maggio 2010

Ristorante "'L Birichin" di Nicola Batavia, fondato nel 1996. ●Via Vincenzo Monti 16, Torino; ☎011 657457, anche fax; coperti 30. ●Parcheggio gratuito; prenotazione consigliabile; ferie due settimane in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,10; prezzo € 65,00; elegante.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto: birre baladin e stuzzico; caipiroska dello chef; entrata birichina; pescato su fave e ricotta; pasta di farro, fagioli borlotti e capesante con olio di argan; vitello tonnato versione 2010; granita e granita, cremoso di zafferano e piccola pasticceria.

I vini in tavola: Rosefiur 2007 (E. Costa); Torre di Ceprano - Sangiovese superiore 2001 (Fattoria Zarbina); Riesling Spatlese Trochen 2004 (Kerpen).

Commenti: Il primo piatto della serata propone l'accostamento di un filetto di pesce un po' asciugato da un momento di troppo in cottura con una purea di fave non proprio dolcissime e ricotta. Segue una pasta e fagioli con capesante. Davvero un bel piatto, malauguratamente eccessivamente salato e pepato con un inopportuno effetto coprente. Il vitello tonnato risulta in sostanza un gran bel pezzo di bollito, superfluo definirlo altrimenti. Si conclude con un cremoso di zafferano denso e seducente, davvero riuscito. Discutibile l'accostamento con il vino, che per la verità non ha particolarmente funzionato neppure in occasione delle portate precedenti. Il servizio non ha contribuito a ravvivare una performance tutto sommato deludente, per di più caratterizzata da un rapporto qualità/prezzo insoddisfacente.

VERBANO CUSIO-OSSOLA
6 maggio 2010

Ristorante "Il Rododendro" di Elvira Zamponi. ●Via per Campello Monti Valle Strona, Cerani di Forno (Verbania); ☎0323 885148. ●Parcheggio comodo; ferie dal 4 al 12 giugno. ●Valutazione 7,30; prezzo € 35,00; rustico, semplice e accogliente.

Le vivande servite: gnocco fritto con lardo e scagliette di grana; carpaccio di zucchine; pomodorini in salsa verde; pere con zola e menta; ricotta con le noci; peperoni al forno con acciughe; lonzino di maiale affumicato; camoscio secondo antica ricetta con polenta e funghi; caprino con confetture bio; grappata; caffè e digestivo.

I vini in tavola: Maximilian I Cantina di Soave; Pinot grigio Cantine della Corte; Gattinara Bricco al Sole Docg; Moscato d'Asti Cantina Marcaurelio Docg.

Commenti: La titolare e cuoca signora Elvira ha di buon grado e con un certo coraggio accettato di realizzare una cena il cui piatto forte era rappresentato dal camoscio, la nostra celebre "antilope di roccia", cucinato secondo una eccellente ricetta accademica. Non è certo facile cimentarsi nella preparazione di un simile piatto senza mai averla prima sperimentata, ma la cuoca ha dato prova di sapersi ben destreggiare. Il locale è una trattoria di montagna in località né trafficata né "turistica": anche in questo caso la Delegazione si è orientata alla ricerca e valorizzazione di ambienti nei quali il rapporto qualità/ prezzo merita qualche riconoscimento. Tra i vari piatti proposti l'indubbio successo è andato al camoscio, confermando così la bontà della scelta operata.

VERBANO CUSIO-OSSOLA
27 maggio 2010

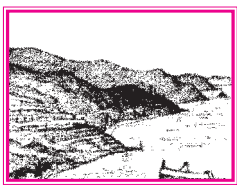
Ristorante "Il Portale" di Massimiliano Celeste. ●Via Sassello 3, località Verbania Pallanza (Verbania); ☎0323 505486. ●Parcheggio pubblico sul lungolago; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,10; prezzo € 45,00; elegante e curato.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con carpione di gardon e verdurine; tempura di pesce del lago Maggiore; risotto con punte d'asparagi e polpettine di pesce alle mandorle; filetto di lavarello arrostito con sauté di pomodorini e basilico; bavarese alle more.

I vini in tavola: Oltrepò Pavese extra dry brut, Tenuta Il

Bosco; Vermentino di Sardegna "Cala Reale" Doc 2008, Sella & Mosca; Malvasia di Castelnuovo Don Bosco "Mademoiselle" 2009, Tenuta Tamburnin.

Commenti: Il ristorante è purtroppo penalizzato dalla ridotta dimensione interna, difetto comunque ampiamente compensato dalle indubbie capacità del cuoco Massimiliano Celeste, che ha saputo creare con i pesci di lago di varietà meno note (anche a causa di divieti di stagione) piatti di altissimo livello. Particolare successo per l'aperitivo accompagnato da un leggero carpione di gardon e verdurine e la tempura di pesce del lago Maggiore; ottimo anche il risotto con punte di asparagi e polpettine di pesce alle mandorle; meno apprezzata è stata la bavarese alle more. Complessivamente la valutazione assegnata dimostra il livello della conviviale, ben curata sia per l'allestimento dei tavoli che per la professionalità del personale di sala. A inizio serata ha meritato una corale attenzione l'intervento dell'Accademico Ettore Grimaldi, autore di numerosissime pubblicazioni e studi riguardanti l'ittiologia, che ha conferito così un profondo significato alla serata il cui tema specifico riguardava appunto la cucina del pesce di lago. In chiusura il cuoco si è intrattenuto con gli ospiti fornendo esaurienti notizie e informazioni. Un caloroso applauso ha infine accompagnato la meritata consegna del piatto simbolo.



LIGURIA

ALBENGA E PONENTE LIGURE
27 aprile 2010

Ristorante "Primosole" di Marisa Arnaldo, fondato nel 1960. ●Borgata Marmoreo 41, Casanova Lerrone (Savona); ☎0182 74025; coperti 70. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 20,00; familiare, accogliente.

Le vivande servite: verdure ripiene alla ligure; vitello tonnato; frittelle di baccalà; torta verde; ravioli di verdure al burro e salvia; tagliatelle con "u tuccu"; teglia di baccalà e patate con salsa verde; coniglio in casseruola con aromi; cima alla ligure; crostata con marmellata di frutta locale.

I vini in tavola: Nostralino (uve miste) di produzione propria, 2009.

Commenti: Come in un bel libro di qualche anno fa del Delegato Silvio Torre, intitolato "Su e giù per boschi tra valli e oliveti, alla ricerca del ristorante segreto", gli Accademici di Albenga e del Ponente Ligure, guidati dal Simposiarca Roberto Pirino e da Silvio Torre, si sono diretti verso uno dei luoghi più belli dell'entroterra, la Val Lerrone, che produce un ottimo olio d'oliva, e hanno riscoperto un locale che da 50 anni accoglie turisti e residenti con un cucina semplice ma ben eseguita. Il ristorante ha nella teglia di baccalà e patate, piatto antico quaresimale che veniva preparato nei giorni successivi al termine dell'abbacchiatura delle olive, il suo punto forte. Molto buoni anche ravioli, tagliatelle, coniglio e cima. Il menu è elencato a voce, la carta dei vini non esiste, il vino infatti è di produzione locale, ma il servizio cortese e impeccabile della signora Camilla e l'accoglienza gentile della signora Marisa, cuoca e proprietaria, hanno fatto sì che le riflessioni, siano state positive e piacevoli.

ALBENGA E PONENTE LIGURE
7 maggio 2010

Ristorante "Pernambucco" di Luciano e Ivana Alessandri, fondato nel 1972. ●Viale Italia 35, Albenga (Savona); ☎0182 555118, fax 0182 53458; coperti 50+20. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dall'1 al 10 ottobre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 60,00; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: fiori di zucca trombetta di Albenga; asparagi violetti di Albenga alla parmigiana; asparagi violetti di Albenga "mimosa"; cuori di carciofi spinosi di Albenga con code di gamberi e olio extra vergine di oliva; ravioli di verdure con scampi di Oneglia e punte di asparagi; pescato del giorno al forno guarnito con mazzolino di asparagi violetti; parfait all'arancia "Pernambucco" con sorbetto ai frutti di bosco e frutta secca.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Pigato "Costa de Vigne" Doc 2009; Rosso "A Seiana" 2008 (Azienda agricola Massimo Alessandri, Ranzo).

Commenti: Riunione conviviale in onore di Gualtiero Marchesi, in occasione della consegna del premio "Il piatto blu", ideato e organizzato dal Vice-Delegato Roberto Pirino. La cena, molto gradita, è stata onorata dalla presenza di Giorgio Zò in rappresentanza del Presidente Ballarini, del Coordinatore territoriale per la Liguria Paolo Lingua e dei Delegati di Alessandria, Novara e Torino. I piatti hanno riscosso unanime consenso, ma il più gradito è stato quello con i cuori di carciofi spinosi con code di gamberi, perfetto nella sua semplicità Al termine applausi alle cuoche Nicoletta e Ivana, che hanno ricevuto i complimenti del Maestro Marchesi, il quale ha affermato che "quando in cucina operano le donne, prevale la cucina del cuore".

GENOVA
4 febbraio 2010

Ristorante "Genio-Hostaria con cucina" di Gianni Rifaldi, fondato nel 1970. ●Salita San Leonardo 61/r, Genova; ☎010 588463; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; ferie tre settimane a cavallo di Ferragosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 35,00; familiare.

Le vivande servite: Vermentino e scaglie di parmigiano; panizza fritta; acciughe ripiene; bocconcini alla delizia marito; minestrone con pasta tipica della Val Polcevera; stoccafisso accomodato come da ricetta del marchese Beppe Gavotti; pane con l'uvetta e zabaione.

I vini in tavola: Vermentino di Luni (Gallo il Chiodo); Rossese (Tenuta Anfosso di Soldano); Passito di Brachetto d'Acqui (Cantina Garetina).

Commenti: Salette non particolarmente ampie le cui pareti sono totalmente tappezzate da numerosissimi quadri di noti autori genovesi contemporanei che caratterizzano il locale. I piatti che qualificano e distinguono la cucina sono le trippe preparate su ricetta del marchese Beppe Gavotti. Nel corso della serata sono stati particolarmente apprezzati il minestrone alla genovese e lo stoccafisso accomodato alla Kelbi. Ottimo riscontro al momento del dessert ha avuto il pane con l'uvetta da intingere in uno zabaione al Passito di Brachetto d'Acqui. Il succedersi dei piatti è stato piacevolmente commentato, in un genovese a un tempo schietto e nobile, da Gianni, l'abile gestore.

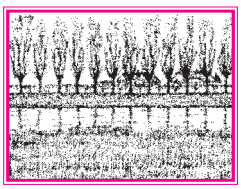
GENOVA
7 maggio 2010

Ristorante "Saint Cyr" di Ferruccio Corti, fondato nel 1971. ●Piazza Marsala 4r, Genova; ☎010 886897; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni in agosto e 15 giorni a Natale; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 50,00; elegante.

Le vivande servite: seirass; robiola di Roccaverano; lardo e cacciatorini; fave e salame; sardo fresco; lingua al vapore; vitello tonnato; pinzimonio; ravioli al "plin" al fondo bruno; scamone di fassone alla senape di Digione; gelato alla crema, torrone e amaretti di "Canelin" (Visone, Al).

I vini in tavola: Miolo (Franciacorta); Nosiola 2008 (San Michele all'Adige); Rabuccolo 2007 (F.lli Muratori); Yanir Passito di Pantelleria.

Commenti: La qualità e la provenienza dei prodotti, che sono il frutto di un'accuratissima ricerca di materie prime messe a punto con elevata professionalità, costituiscono la base della cucina armonica e sapiente, di impronta a un tempo ligure e piemontese, che connota il ristorante. Hanno caratterizzato l'incontro conviviale peculiari vivande, particolarmente gradite anche perché non frequenti nei tradizionali menu liguri, quali il seirass, la robiola di pura capra, la lingua al vapore e il vitello tonnato, cibi la cui sapidità, propria dell'Oltre Giovo, trova il giusto contrappunto nei cibi del territorio ligure costituiti da fragrante pinzimonio, fave in erba, salame e sardo freschissimo. Assolutamente d'eccezione sono stati gli applauditi ravioli al "plin" conditi con un ineccepibile fondo bruno e lo scamone di fassone alla senape di Digione; graditissimo il dessert: classico gelato di crema accompagnato da torrone e amaretti, tutto di "Canelin", pasticciere sempre molto apprezzato non solo nell'Alto Monferrato.



LOMBARDIA

CREMONA
12 maggio 2010

Ristorante "La Sosta" di Claudio Nevi, fondato nel 1988. ●Via Sicardo 9, Cremona; ☎0372 456656, fax 0372 537757; coperti 60. ●Prenotazione consigliabile; ferie 1 settimana a febbraio e due settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 45,00; accogliente e rustico.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini vari; risotto mantecato con asparagi, fior di zucca, formaggella e pancetta al forno; tortelli di provolone al burro di mandorle; maialino da latte alla due cotture rosolato al forno alle erbe aromatiche con polenta morbida e verdure di stagione gratinate; bavarese di lamponi dal cuore morbido di cioccolato fondente.

I vini in tavola: Spumante brut Cantina Ferrari Perini; Sauvignon blanc 2008 Cantine Minini; Rosso Curtefranca 2006 Ca' del Bosco.

LOMBARDIA segue

Commenti: In pieno centro storico, a pochi passi dal duomo, il locale offre cucina tradizionale e innovativa con un buon rapporto qualità/prezzo. Generale apprezzamento hanno riscosso i salumi di qualità e i gustosi antipasti, nonché i tortelli di provolone e i vini. Contrastanti i giudizi riservati al risotto e al maialino da latte, un omaggio all'animale che sempre è stato la risorsa principale per il sostentamento dei contadini del Cremonese. Bella serata di festa in onore di Attilia Fabbri Dall'Oglio, relatrice di una interessante lezione sulla cucina italiana e francese nel Settecento.

DESTRA OGLIO
29 aprile 2010

Trattoria del Circolo Acli di Angiolina Corradi, fondato nel 1989. ●*Via Don Bellini 8, Roncadello di Casalmaggiore (Cremona);* ☎*0375 59327; coperti 40.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dicembre; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.* ●*Valutazione 7; prezzo € 28,00; tradizionale.*

Le vivande servite: salame, spalla cotta, fiocchetto, giardiniera di verdure; tortelli di erbetta; guancialino di vitello arrosto; torta delle rose.

I vini in tavola: Antico Bruscone (Cantine Ceci); Custoza Doc (Cantina di Custoza).

Commenti: La trattoria del circolo Acli continua a proporsi come un ottimo locale per chi ama la cucina di casa. La signora Angiolina e il nipote Milko proseguono perciò nella loro proposta di menu ispirati alla tradizione del territorio con semplicità professionale. La scelta è vastissima ed è stata praticamente personale per ogni Accademico. Le portate sono state tutte di qualità e molto apprezzate: da segnalare anche tra i primi i tortelli di zucca e il "sorbir" di agnoli, tra i secondi l'arrosto di faraona e di anatra. L'ambiente è semplice e il servizio discreto; la proposta dei vini è in perfetta sintonia con la cucina e buono il rapporto qualità/prezzo.

LARIANA
27 aprile 2010

Ristorante "Il Mago" di Carlo Frigerio, fondato nel 2009. ●*Via San Giacomo 36/A, Quarcino (Como);* ☎*031 531958; coperti 50.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 8; prezzo € 47,00; raffinato e accogliente.*

Le vivande servite: spuma di baccalà con cozza al vapore all'olio extra vergine di oliva e bottarga di branzino; mousse di gamberi al coriandolo con croccante di carciofo e salsa alla soia; carpaccio di tonno con bignè al nero di seppia, mousse di formaggio all'erba cipollina e misticanza d'erbe di campi; cilindri di polpo agli agrumi con patate marinate al timo, sale affumicato e citronette ai capperi; cannelloni di farina di segale ripieni d'orata e olive taggiasche con zuppetta di ceci neri e pomodorini disidratati arrosto; dorso di San Pietro in crosta di sale con guazzetto di fave, piselli freschi e vongole; minicannelloni d'ananas ripieni di mousse agli agrumi con insalatina di frutti di bosco e fiori eduli; crème brûlée al caffè; piccola pasticceria della casa.

I vini in tavola: Castelvecchio cuvée brut; Petite Arvine (Les Crêtes); Myrto, Vigneto Dolomiti (Foradori); Nikà, Passito di Pantelleria (Case di Pietra).

Commenti: Un ristorante nuovissimo inserito negli antichi rustici di una villa nobiliare sapientemente e amorevolmente recuperati. Il giovanissimo chef Arcangelo Gioia guida una compagnia di cucina composta da ventenni entusiasti e appassionati, aiutati in sala da un gruppo sorridente e altrettanto giovane. Il menu scelto per l'occasione, di solo pesce di mare, è stato dettato dalle precedenti esperienze dello chef, curioso e appassionato. Buoni i risultati, destinati a una sicura e ulteriore evoluzione. Una particolare segnalazione per la spuma di baccalà con cozza al vapore e bottarga di branzino (fatta in casa) e i cilindri di polpo. Bella serata, da ripetere.

LECCO
8 maggio 2010

Ristorante "Studio 54" di Alessandro Trentin, fondato nel 2009. ●*Via Pescatori 39, Lecco;* ☎*0341 286637; coperti 60.* ●*Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie due settimane ad agosto; giorno di chiusura domenica.* ●*Valutazione 7,20; prezzo € 60,00; tradizionale.*

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto; flan di parmigiano con punte d'asparagi; trancio di faraona ripiena con insalatina di fave, fagioli croccanti e spinaci novelli; risotto con cipollotti e fiori di zucchina mantecato allo stracchino; petto d'anatra all'arancia e ribes rosso con verdure tornite e glassate; millefoglie al cioccolato bianco con tartare di fragole.

I vini in tavola: P.R. brut Monterossa; Sauvignon riserva Picol 2008 (Lis Neris); Chardonnay riserva Jourose 2008 (Lis Neris); Pinot noir riserva Krafuss 2006 (Alois Lageder); Passito di Pantelleria (Azienda Solidea).

Commenti: Una gradevolissima scoperta questo nuovo locale, situato vicino al vecchio nucleo di Pescarenico sul fiume Adda, di manzoniana memoria. Il locale è stato curato da tempo dall'Accademica Marinella Lodi Mutazzi, Simposiarca della serata, che è trascorsa in modo estremamente piacevole. Degne di nota le due portate di antipasto, così come il risotto. Molto curato l'abbinamento cibi-vini. Ambiente moderno e gradevole, servizio curato, corretto rapporto qualità/ prezzo.

LECCO
5 giugno 2010

Ristorante "Al Porticciolo 84" di Bruno e Daria Ferrari, fondato nel 1985. ●*Via Valsecchi 5, Lecco;* ☎*0341 489103, fax 0341 258438; coperti 25.* ●*Parcheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie 1-10 gennaio e agosto; giorno di chiusura lunedì, martedì e a mezzogiorno (tranne i festivi).* ●*Valutazione 8; prezzo € 80,00; elegante.*

Le vivande servite: bruschetta di salmone biologico delle Shetland alla fiamma; nasello in due marinature secche con nocciole, mirtilli rossi passi, germogli freschi, un sorso di vodka; filetti di rombo con farina nera, frullato di piselli bolliti, croccanti di pane al pomodoro, latte al curry; straccetti alla curcuma con astice del Mediterraneo, pomodoro, maggiorana, ginger; capesante con asparagi saltati al beurre d'Echiré, mandorle glassate alla cannella e demi-glace all'orientale; filetti di triglie di scoglio, anime di cipollotti di Tropea, gel al mandarino, carbone di olive nere; cremino di cioccolato fondente e caramello, pompelmo rosa, cocco, pistacchi.

I vini in tavola: Prosecco Colli Trevigiani Igt 2007 (Costadilà); Fermentino ligure Caporosso 2007 (Tenuta Giuncheo); Brut Rosé Bandut 2008 Manzano (G. Colutta); Moscato rosa Trentino Doc 2008 (Zeni).

Commenti La famiglia Ferrari conferma la professionalità nella preparazione dei piatti a base di pesce di mare, la qualità nella scelta delle materie prime, la signorilità del servizio e la gradevolezza dell'ambiente. L'alta valutazione raggiunta premia il giovane chef Fabrizio, che trascorrerà le vacanze estive lavorando a Copenaghen da

COLAZIONE, PRANZO E CENA

Norma fondamentale è di mettersi a tavola con animo sgombro. Non c'è cucina per chi ha fretta. Quando sento dire: "Ci recheremo in quel locale, mangeremo un boccone e poi ci metteremo a fare la tale o la tal'altra cosa" mi si chiude lo stomaco. Mangiare è mangiare e se non si dispone del tempo che occorre, meglio non parlarne. In tempi sconsacrati di misture e contro natura, allorché vedi accoppiati diavolo e acquasanta, capita invece ogni giorno di sentire proposte del genere. C'è persino chi invita ad una colazione, o ad un pranzo, "di lavoro". Non è affar mio: o cena o lavoro, o tavola o tavolino. Ma quando mi siedo a tavola dev'esser messa cantata. Già m'infastidisce la parola stessa di colazione adoperata a codesto modo. In ogni altro campo la nostra lingua pare che non basti più e s'inventano voci nuove e si ricorre a modi stranieri. Col mangiare, invece, dovremmo restringere il vocabolario eliminandone le parole più autentiche e più grate. Che colazione e colazione? "Prima colazione", "seconda colazione". La colazione, da noi, è il caffellatte dei ragazzi, per gli adulti c'è il pranzo e la cena. Il pranzo leggero, magari, da non doversi fermare troppo, mai in fretta però, ché siamo sempre a tavola! La cena, con tutto l'agio. Un'ora, due, e sempre seduti a tavola, fra discorsi congeniali, col fiasco che gira regolarmente da un commensale all'altro. (Luigi Volpicelli, da "Oste della malora")

René Redzepi, uno dei maestri della cucina nel mondo, con l'obiettivo di carpirne qualche utile insegnamento. Tutti i piatti presentati sono stati apprezzati dai presenti, con il plauso per i filetti di rombo, le capesante e le triglie. Discreto abbinamento cibi-vini, buoni il servizio e il rapporto qualità/prezzo.

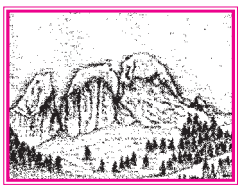
MILANO BRERA
6 maggio 2010

Ristorante "Da Berti" di Enrichetta Colombi e Gigi Rota, fondao nel 1866. ●Via Algarotti, 20, Milano; ☎02 6694627; coperti 20. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto e Natale; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,50; prezzo € 65,00; confortevole e informale.

Le vivande servite: aperitivo con scaglie di formaggio grana, polpette; antipasti con nervetti prezzemolati, affettato caldo di testina e lingua, salse; risotto con asparagi; gnocchi alla crema di zucca con pancetta e uva sultanina; stinco di vitello "alla Berti" con patate al forno e spinaci gratinati; fragole con gelato; caffè e digestivi.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc; Lugana Doc Pinot nero dell'Alto Mincio.

Commenti: Il Simposiarca Maurizio Quatrini, con la collaborazione di brillanti Accademici e Accademiche, ha organizzato la cena nella trattoria "Da Berti" aperta nel 1866 dietro la Stazione centrale, nel terreno del vicino convento delle abbadesse, che nel tempo ha mantenuto le caratteristiche e le preziose testimonianze del periodo austroungarico delle origini e perciò è riconosciuta tra i locali storici d'Italia (sono meno di 200!). Il menu della serata è stato concordato con il direttore rispettando la tradizione milanese e le disponibilità stagionali. Le varie portate, servite da un personale attento e discreto, sono state accolte con commenti positivi, in particolare la salsa verde e il risotto con gli asparagi, ben riuscito con parere unanime. A fine della apprezzata serata, cui hanno partecipato numerosi ospiti, il Delegato ha sottolineato le caratteristiche del locale e commentato con lo chef (da pochi mesi nella cucina) alcuni dei piatti serviti e quindi, con il plauso di tutti i commensali, ha consegnato al direttore Alicante il piatto dell'Accademia come riconoscimento per le qualità e il tono del locale.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
20 maggio 2010

Ristorante "Vineria Paradeis" di Alois Lageder, fondato nel 2009. ●Piazza S. Geltrude 5, Magrè (Bolzano); ☎0471 809580, fax 0471 809585; coperti 40+20. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,40; prezzo € 51,00; elegante, accogliente.

Le vivande servite: flan di verdure; canederlo di farina saracena su porri; orzotto con asparagi bianchi e verdi; sella di vitello con crosta di pomodoro e verdure; torta al rabarbaro con gelato di Moscato e lamponi.

I vini in tavola: Vogelmaier Moscato giallo 2008, Haberle Pinot bianco 2008, Tannhammer Chardonnay Sauvignon 2006, Löwengang Cabernet 2005, Rosenmuskateller Moscato rosa 2007 (tutti i vini sono della Cantina Alois Lageder).

Commenti: Il "Paradeis" è la vineria della Cantina Alois Lageder, ricavata dalla ristrutturazione accurata ed elegante di una antica residenza padronale, dove si possono degustare e acquistare vini anche di produttori selezionati da Italia, Francia e altri Paesi. Oltre alla degustazione dei vini è possibile quella dei piatti preparati dal giovane chef Josef Affenzeller. Tutto il menu è stato improntato sulla cucina stagionale del territorio. Durante la cena i vini sono stati descritti con passione dal produttore Alois Lageder. Delicatissimo il flan di cavolfiore servito con insalatina di crescione, morbida e gustosa la sella di vitello profumata dalla crosta di pomodoro, molto apprezzato il dolce. Una menzione particolare merita l'eccellente Cabernet Löwengang 2005.

BRESSANONE
26 maggio 2010

Ristorante "Brigitte's Burgschenke" della famiglia Gschnitzer, fondato nel 1997. ●Pruno 13, Campo di Trens (Bolzano); ☎0472 767384, fax 0472 766065; coperti 30. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliata; ferie gennaio e seconda metà di luglio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,10; prezzo € 35,00; tradizionale, rustico.

Le vivande servite: saluti della cucina (speck e kaminwurzen locali affettati); schlutzkrapfen (ravioli ripieni di spinaci) al burro fuso; tortelloni ripieni di selvaggina con marmellata di mirtilli; gulasch di cervo con canederli; sterzinger krapfen.

I vini in tavola: Pinot bianco 2009 (Plattenriegel Girlan); Lagrein Doc 2009 (Muri Gries).

Commenti: Di posti come questo ne esistono sempre di meno, per cui grande è stata la gratitudine dei commensali nei confronti del Simposiarca Rapuano, che è andato a scovare una delle ultime autentiche "Burgschenken", rustiche trattorie caratterizzate da una carta limitata e tradizionale e da materie prime eccellenti, spesso (come in questo caso) provenienti "dal giardino di casa". In un'antica cantina riadattata, con le volte del soffitto nere per l'affumicatura dello speck, gli Accademici hanno gustato degli schlutzkrapfen morbidi e al dente allo stesso tempo, deliziosi e aromatici, con la pasta sapientemente tirata al giusto spessore per sciogliersi in bocca; poi favolosi tortelloni, in miracoloso equilibrio tra il sapido del ripieno e il dolce della marmellata, che hanno raggiunto all'unanimità il massimo punteggio; battagliero e speziato il gulasch; infine una porzione di paradiso con i sublimi krapfen, meravigliosamente ripieni di papavero, fritti in maniera soave e incredibilmente asciutti e leggeri. Una cena improntata ai piatti più semplici e tradizionali, caratterizzata da ingredienti tutti provenienti dagli immediati dintorni e da mano sicura in cucina. Il punteggio molto alto raggiunto è frutto anche dell'incredibile rapporto tra qualità e prezzo, sempre più raro e per questo oltremodo apprezzato.

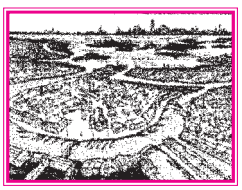
MERANO
8 giugno 2010

Ristorante "Oberraindlhof" della famiglia Raffeiner, fondato nel 1995. ●Frazione Madonna 49, Senales (Bolzano); ☎0473 679131, fax 0473 679311; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,80; prezzo € 55,00; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: duetto di speck di maiale e di agnello; vellutata di ravanelli con gnocco di crescione; mezzelune ripiene di asparagi bianchi e verdi; tortino di formaggio grigio; coscio d'agnello con polenta integrale e verdure; duetto di lacrima di yoghurt e semifreddo di fior di sambuco.

I vini in tavola: Silvaner 2008 (Manni Noessing, Bressanone); Gewürztraminer 2009 (Cantina Termeno); Pinot nero riserva 2004 (Gottardi, Ora); Essenzia 2006 (Pojer e Sandri Faedo).

Commenti: Il giorno prima delle riunione conviviale crolla, sotto il peso di un camion, il ponticello che porta a questo maso in Val Senale. Ma nulla ferma gli Accademici: passando a piedi su un ponte provvisorio siamo saliti al locale, come al solito accolti con tutti gli onori dalla famiglia Raffeiner che ci ha fatto assaggiare subito il suo ottimo speck di maiale e di agnello. Dopo il saluto di benvenuto al nuovo Accademico David Ockl è iniziata la cena. La zuppetta di ravanelli era una interessante novità. Ma anche il tortino di formaggio grigio, splendido prodotto delle nostre malghe, ha incontrato il favore dei commensali. All'"Oberraindlhof" non può mancare l'agnello. Questa volta un'ottima coscia con polenta. Accattivante il semifreddo di fiori di sambuco. In finale abbiamo presentato alla famiglia Raffeiner la nuova guida "Le buone tavole della tradizione". Sicuramente la cena servita ci ha confortati nel giudizio sulla vitalità dell'inserimento del locale in questa guida.



VENETO

TREVISO
12 maggio 2010

Ristorante "Le Calandrine" di Giovanneo Contessotto, Liliana Antonioli e Remo Spricico. ●Via Cavalieri di Vittorio Veneto 22, Cimadolmo (Treviso); ☎0422 748010; coperti 280. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie due settimane a gennaio e a Ferragosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,50; prezzo € 45,00; elegante, caratteristico.

Le vivande servite: stuzzicchini da aperitivo; filetto di baccalà dissalato su guazzetto di luppolo, asparagi e pesto di crescione; risotto di asparagi di Cimadolmo; coniglio arrosto, contorni di stagione; sorbetto al limone; crostata di fragole.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Docg extra dry Dei Casel, Adami, Colbertaldo (Treviso); Incrocio Manzoni Igt Veneto 2009, Cantina Campodipietra (Treviso); Carmenère Piave Doc 2009, Azienda agricola Cecchetto Giorgio, Tezze di Piave (Treviso); Fior d'Arancio Doc 2008, Azienda agricola Conte Emo Capodilista, Selvazzano Dentro (Padova); Raboso Passito Igt

VENETO segue

Veneto 2007, Tenuta Bonotto Delle Tezze, Tezze di Piave (Treviso).

Commenti: Colori e sapori. Decisamente appropriato il titolo dato dal Simposiarca Alberto Conean alla cena seguita alla visita a Palazzo Sarcinelli della mostra del Cima. Ma è bastato entrare nell'accogliente salone della cena, concordata con lo chef Luigi Barbiero, per ritrovare, con gli stuzzichini dell'aperitivo e un calice di Prosecco, la vera atmosfera di colori e sapori della Terra del Cima. Ad accendere i commenti tra i commensali l'originalità dell'antipasto (filetto di baccalà dissalato) insaporito da odori e verdurine di stagione (guazzetto di luppolo e asparagi con pesto di crescione), ancora asparagi (non proprio perfetti a causa del protrarsi del maltempo). Perfetto invece il coniglio arrosto, piatto tipico della zona, bene accompagnato da patate novelle al forno e insalatina di stagione. Infine un fresco sorbetto al limone a preparare il palato alla crostata di fragole, che ha sollevato qualche perplessità per la copertura di crema che ha un po' soffocato la fresca dolcezza della frutta. Un po' in altalena il giudizio sui vini: forse troppi in rapporto alle portate. Brevi ma incisivi gli interventi della Delegata che, ricordati i prossimi appuntamenti, ha sollecitato gli Accademici alla frequenza delle riunioni conviviali e a un maggiore contributo di idee e di impegno. A concludere la serata, come di consueto, la consegna ai titolari del guidoncino dell'Accademia con le firme di tutti i commensali.

TREVISO
ALTA MARCA
28 maggio 2010

Ristorante "Al Pioppeto" di Sergio Dussin, fondato nel 1988. ●Via San Gregorio Barbarigo 13, Romano d'Ezzelino (Vicenza); ☎0424 570502, fax 0424 570733; coperti 180. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie prime due settimane di agosto; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione non effettuata perché fuori territorio; prezzo € 40,00; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: asparagi bianchi fritti; frittatine con asparagi; salatini di sfoglia con asparagi; tartelle con asparagi; tosella padellata con asparagi alla griglia; risotto con asparagi bianchi di Bassano Dop mantecato con grana padano; uova e asparagi bianchi Dop alla bassanese; delizia dolce alle fragole, ciliegie di Marostica; piccola pasticceria dolce.

I vini in tavola: Prosecco brut 2009 (Azienda agricola Andreola); Gambellara classico 2008 (Azienda agricola Vignato); Vespaiolo di Breganze 2008 (Azienda agricola Contrà Soarda); Moscato San Giorgio (Cantina Beato Bartolomeo).

Commenti: Riunione conviviale monotematica, impostata sull'asparago, fortemente voluta per completare un ciclo di conoscenza su questo prodotto che nel Trevigiano ha un ruolo importante nel comparto agroalimentare. Si è perciò pianificata una incursione nel territorio della Delegazione di Vicenza per poter conoscere in modo ravvicinato quello bianco di Bassano accreditato di Dop. Per l'occasione è stato invitato l'Accademico di Vicenza Giandomenico Cortese, giornalista e presidente della neo costituita Confraternita dell'asparago bianco di Bassano. Cortese ha ripercorso la storia di questa cultivar che risale in zona al 1200 e a ridosso del fiume Brenta ha trovato l'humus perfetto per garantire la sapidità giusta e quel particolare gusto che la rende inconfondibile. Nel suo interessante intervento ha poi ricordato come anche nella letteratura vi siano frequenti riferimenti a questo ortaggio apprezzato sulle tavole di nobili, re e papi. Il menu, concordato con il titolare, ha messo in evidenza l'esaltazione dell'asparago attraverso piatti tipici come il risotto e gli asparagi lessi conditi in insalata con l'uovo. I vini sono stati tutti ben accostati. Particolarmente apprezzato è stato il Vespaiolo, vino tipico della zona di Breganze. Il gagliardetto della Delegazione, consegnato alla brigata di cucina, ha voluto rappresentare l'apprezzamento accademico.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
15 marzo 2010

Ristorante "Locanda Osteria Borgo Colmello" della famiglia Tedesco, fondato nel 1998. ●Strada della Grotta 8, Farra d'Isonzo (Gorizia); ☎0481 889013, fax 0481 889810; coperti 50+50. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie variabili. ●Valutazione 7; prezzo € 45,00; tradizionale, familiare, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: salame con pinza pasquale; prosciutto cotto con cren; "toc in braide"; minestra di fagioli; stinco di maiale arrosto con patate in "tecia"; cotechino con "brovada" di rape bianche; strudel di mele.

I vini in tavola: Menj blanc, uvaggio bianco di Tocai, Sauvignon e Chardonnay, Menj neri, uvaggio rosso di Merlot e Cabernet Sauvignon (ambedue di Tenuta Villanova).

Commenti: Il locale nasce alla fine degli anni Novanta dello scorso secolo, con la ristrutturazione di un antico borgo rurale nel comune di Farra d'Isonzo. La locanda è collegata al Museo della civiltà contadina, che può essere visitato. Gli insaccati sono prodotti direttamente dal sig. Tedesco che sovrintende sia l'allevamento dei maiali sia la macellazione e la successiva lavorazione delle carni attraverso il norcino Toros di Cormons. I salami non contengono aglio, e i cotechini vengono prodotti tenendo in considerazione i gusti attuali, con un ridotto contenuto di grasso. La "brovada" viene anch'essa prodotta in casa con la macerazione della rape nelle vinacce di uve Malvasia.

MUGGIA
CAPODISTRIA
26 marzo 2010

Ristorante "Taverna Cigui" della famiglia Cigui, fondato nel 1980. ●Via Colarich 92, località Santa Barbara, Muggia (Trieste); ☎040 273363, fax 040 927224; coperti 80+150. ●Parcheggio incustodito; ●Valutazione 8; prezzo € 60,00; rustico di campagna.

Le vivande servite: fritto misto dell'ultimo orto di inverno; filetto di maiale su polentina con verze al tegame; minestra di fagioli con granturco giovane (bobici); porchetta al forno; puntine di maiale in agrodolce, patate campagnole; radicchio selvatico con i ciccioli; mele al forno.

Birre artigianali: Borin, Bora chiara, Bora scura, Neverin e Capriccio di Bacco dell'Azienda Campagnolo, di Muggia, località Rio Ospo.

Commenti: Serata piacevole dedicata alla Giornata della cultura, vissuta, in un clima di grande familiarità, in un ambiente piacevole e cordiale. Buono il menu rustico di campagna che ben si accompagnava alla birra, che era il tema conduttore della serata. Molto apprezzata la porchetta al forno, così come gli altri piatti. È seguita una breve conversazione per illustrare la storia della birra. Successivamente si è avuta un'illustrazione da parte dei birrai sui metodi e sui prodotti usati per la produzione della birra. Numerosi gli ospiti, tra cui l'assessore comunale per il Turismo, lo sport e la cultura del Comune di Muggia, dott.ssa Roberta Tarlao, e il Coordinatore territoriale Renzo Mattioni, che insieme al Delegato Dario Samer ha presentato agli Accademici la guida "Le buone tavole della tradizione".

PORDENONE
24 aprile 2010

Ristorante "Alla Fontaniva" di Caterina e Alessandra Pilot. ●Via Sacile 32, Polcenigo (Pordenone); ☎0434 74314; coperti 100+100. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie 3 settimane a gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 47,00; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: frittata con le pratoline, frittata degli angeli, lardo di cinta senese by Toni, salame nostrano; uova di galline ruspanti e asparagi verdi, bianchi e "rusc", all'extra vergine di taggiasca; risotto al grisol e bruscandoli; agnello da latte con patate al forno e misticanza di primavera; torta pere e cioccolato; crostata alle fragole.

I vini in tavola: Foss Marai Millesimato; Tocai Pittaro; Cabernet Zorzettig; Moscato Saracco.

Commenti: Anticipata di un giorno la tradizionale "merenda sui prati" pordenonese per la ricorrenza di San Marco. Adriano Moruzzi e Antonia Saccomani hanno scelto

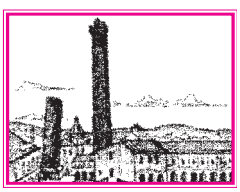
CURIOSITÀ

La pasta anticolesterolo

È nata una speciale pasta che protegge il cuore, a base di betaglucano, prodotta da un pastificio pugliese. La fibra solubile aiuta a ridurre il colesterolo e rallenta l'assorbimento dei carboidrati.

(da "Leggo")

con oculatezza il locale, con un ampio parco per rispettare il rituale della festa, provvisto di veranda coperta, per eventuale inclemenza del tempo, sala luminosa per il servizio del pranzo dopo la merenda. Riuscitissimo il "déjeuner sur l'herbe" con le ottime frittate, testimoni dell'usanza popolare, e i salumi artigianali di alta qualità; da decantare, in primis, il lardo salato scovato da Pippo Aulenti nelle cantine di Toni Favret, allevatore amatoriale di maiali di razza. Apprezzati gli asparagi, soprattutto quelli selvatici. Risotto con le erbe ben condito, con qualche appunto sulla mantecatura. L'agnello, un po' brodettato, non ha ricevuto unanimi consensi. Commenti invece favorevolissimi per i dolci che hanno concluso il convivio, con particolare menzione per la torta con pere e cioccolato. Buoni i vini della casa, di produttori noti, ben abbinati alle pietanze. Servizio soddisfacente. Meritato, dunque, il buon voto che gli Accademici hanno assegnato.



EMILIA ROMAGNA

BORGO VAL DI TARO
8 maggio 2010

Ristorante "Il Convento" di Salvo srl, fondato nel 2009. ●*Via Frate Gherardo 11, Fidenza (Parma);* ☎*0524 202362; coperti 50.* ●*Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 7,50; prezzo € 40,00; elegante.*

Le vivande servite: assaggi di gamberi in salsa marinara, carpaccio di pesce spada, tonno e salmone, capesante grigliate, insalata calda di polpo e cozze impepate; carbonara di pesce; paccheri ai frutti di mare (all'Ortigia); ricciola al forno; cassatina siciliana e torta al cioccolato (don Camillo).

I vini in tavola: Prosecco; Espressione Chardonnay della cantina.

Commenti: La riunione conviviale, fuori distretto, ha festeggiato l'Accademico Besagni, nella sua città, Fidenza, per i brillanti successi ottenuti nella sua attività e per l'impegno sempre mostrato all'interno della Delegazione. Il menu a base di pesce ha riscontrato vivo apprezzamento. Una cucina raffinata i cui piatti riportano alla ribalta la tradizione siciliana. Pregevoli e delicati nel sapore gli antipasti, apprezzate le capesante grigliate su letto d'erbette e i gamberi in salsa curry. La carbonara di pesce, attesa per l'originalità, è stata dagli Accademici gustata e premiata con una valutazione eccellente per il delicato abbinamento. Curati nella presentazione i paccheri ai frutti di mare e prelibata la ricciola per qualità e sapore. Graditi i dolci, delicati e sopraffini, nella tradizione siciliana, a chiusura di una piacevole riunione conviviale. Ottimi la scelta dei vini e il servizio. Simposiarca della serata Pier Giovanni Bracchi che ha intrattenuto i commensali sul tema funghi e tartufi nell'Appennino parmense, oggetto del prossimo incontro. Ottimo il rapporto qualità/prezzo.

CARPI-CORREGGIO
aprile 2010

Ristorante dell'agriturismo "Ca' dell'Alto". ●*Stradello Fortunata 13, Carpi (Modena);* ☎*334 6460036; coperti 30.* ●*Parcheggio comodo; prenotazione obbligatoria.* ●*Valutazione 7,25; prezzo € 30,00.*

Le vivande servite: polentina fritta prosciutto e farinata; risotto con asparagi di campo; porco sauro con patate al forno; torta di riso e semifreddo al cioccolato.

I vini in tavola: Lambrusco Salamino di Santa Croce; Passito Albana di Romagna.

Commenti: Questo locale è anomalo sia come trattoria che come agriturismo. Il titolare, Paltrinieri, dopo aver girovagato per il mondo è rientrato nei poderi di famiglia e si è inventato, avendo la passione della cucina, questo simpatico e accogliente locale. In cucina fa tutto lui e il menu varia secondo i suoi umori e secondo la stagionalità dei prodotti. Il punteggio ricevuto non è stato altissimo perché ha avuto un problema con il porco sauro, che è risultato un po' troppo cotto, però giustificato dal fatto che eravamo in tanti. Il giudizio finale è assolutamente positivo. La riunione conviviale inoltre è stata resa molto piacevole dalla relazione tenuta dall'Accademica Paola Molinari che ci ha intrattenuti sul tema "Afrodite e Dioniso, ovvero bellezza e cibo".

CENTO
CITTÀ DEL GUERCINO
23 maggio 2010

Ristorante "Gotha" di Gilberto Albertazzi, fondato nel 1992. ●*Via Galliera 92, Funo di Argelato (Bologna);* ☎*051 864070, anche fax; coperti 100.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie ultime tre settimane di agosto, da Natale all'Epifania; giorno di chiusura domenica.* ●*Valutazione 7,45; prezzo € 43,00; raffinato, elegante.*

Le vivande servite: carpaccio di vitello, strudel con ripieno di caprino; maccheroncini all'uovo con bresaola e zucchine trifolate; ravioli di asparagi con crema di aceto balsamico; petto di faraona con mousse di ricotta e fiori di zucca; mousse di mascarpone e fragole; crema catalana.

I vini in tavola: Equipe 5 brut riserva sboccatura 2009 (Cantina di Soave); Pinot bianco Doc 2008 (Bortolusso); Montirosso 2008 (Bepin de Eto); Dindarello 2009 (Maculan).

Commenti: Il locale, moderno ed elegante, ha fatto da cornice alla riunione conviviale di primavera che il Simposiarca Gabriele Tieghi ha preparato con cura e impegno accademici. Buona la scelta delle vivande. I migliori consensi sono andati al petto di faraona e al dessert: la crema catalana ha avuto richieste di bis: appropriata e di ottimo livello la scelta dei vini. Peccato, qualche osservazione sulla cortesia del servizio. In apertura del convivio il prof. Renzo Zagnoni, esperto appassionato di storia e tradizioni popolari, ha tenuto un'interessante, agile e sapiente conversazione avente per tema "La cucina e i mangiari dei giorni delle feste religiose". Gli Accademici e i numerosi ospiti hanno seguito con interesse e coinvolgimento la brillante esposizione.

CESENA
18 aprile 2010

Ristorante "Uliassi" di Mauro Uliassi. ●*Via Banchina di Levante 6, Senigallia (Ancona);* ☎*071 65463; coperti 80.* ●*Prenotazione necessaria; giorno di chiusura lunedì e martedì.* ●*Raffinato, accogliente.*

Le vivande servite: gambero rosso, gelatina di scalogno e pinoli freschi; tagliatella di seppia e pesto di alghe nori; fondente di patate mazzancolle e tartufo nero; albanella di molluschi e crostacei; spaghetti affumicati, vongole e pendolini alla griglia; rana pescatrice, patate murici e sugo di piccione; meringa di ananas, sorbetto di fragola; tiramisu; petit-four: bomboloni alla crema, crema catalana e crumble.

I vini in tavola: Maison Vergnes Carte Noire Blanquette de Limoux; Santa Barbara Le Vaglie 2008 Verdicchio dei Castelli di Iesi; Les Clos de Paulilles Rimage 2005 Banyuls.

Commenti: La giornata è iniziata con una interessante visita guidata alla città di Ancona per poi proseguire a Senigallia nello splendido locale in riva al mare del ristorante "Uliassi". La riunione conviviale, ottimamente organizzata dalla Simposiarca Ariella Severi Zani, si è svolta in una sala riservata del ristorante con la presenza del Delegato di Ancona Mauro Magagnini. Lo chef Uliassi ha accolto gli Accademici con degli squisiti loacher di fegato grasso di anitra e nocciole, sua specialità. Eccellenti tutti i piatti successivi, che hanno dato modo di apprezzare la creatività e le grandi qualità della sua cucina. Difficile scegliere, ma vale la pena di segnalare la delicatezza del gambero rosso, e la piacevolezza della tagliatella di seppia e alga nori. Difficile dimenticare l'intenso profumo che fuoriusciva dall'albanella di molluschi e crostacei e particolarmente gustosi gli spaghetti affumicati con vongole e pendolini. Lo chef Uliassi non si è poi sottratto alle numerose domande e si è intrattenuto con noi a lungo dopo il pranzo, spiegandoci alcuni piccoli segreti della sua cucina e guidandoci anche in una visita della sua attrezzatissima cucina. Meritati i lunghi applausi per lui e la sua brigata.

FAENZA
13 maggio 2010

Ristorante "La Pavona". ●*Via Santa Lucia 45, Faenza (Ravenna);* ☎*0546 31075; coperti 100 (in estate 150).* ●*Parcheggio comodo, privato, incustodito; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 7; prezzo € 35,00.*

Le vivande servite: crostino con fegatini e frittatina con stridoli; "inganna purèt" con sugo di pomodoro, scalogno e olio a crudo; coniglio alla cacciatora con patate a tocchetti; tortino allo zabaione e fragole.

I vini in tavola: Pagadebit (Azienda Balducci); Sangiovese di Romagna vigneto di Prugneto (Poderi dal Nespoli).

Commenti: La piacevolissima riunione conviviale, molto ben organizzata dall'Accademico Danilo Tozzi, aveva il seguente tema: "Mangiare per vivere o vivere per mangiare?", sul quale si è ampiamente dibattuto grazie al relatore, l'ospite dott.ssa Shirley Ehrlich, medico specialista in scienze dell'alimentazione. Fra una portata e l'altra gli Accademici faentini hanno approfondito le tematiche relative all'odierna alimentazione e agli stili e abitudini alimentari dei nostri giorni. Tra i piatti più apprezzati, sicuramente il coniglio alla cacciatora, mentre vivo interesse hanno destato gli "inganna purèt", letteralmente "inganna poveretti", piatto riscoperto della tradizione faentina, ovvero sorta di cappelletti privi del ripieno. Proposta dei vini soddisfacente. Locale molto piacevole e servizio attento e cordiale.

EMILIA ROMAGNA segue

FORLÌ
28 maggio 2010

Ristorante "Magnolia" di Alberto Faccani, fondato nel 2003. ●Via Trento 31, Cesenatico (Forlì-Cesena); ☎0547 81598, anche fax; coperti 70. ●Parcheggio nelle strade circostanti; chiusura a mezzogiorno tranne domenica e festivi. ●Valutazione 8,70; prezzo € 60,00; cucina creativa.

Le vivande servite: seppia in porchetta con peperoni e mosto di uva cotto; trippette di baccalà alla parmigiana in versione estiva; strozzapreti con alici, crema di melanzane affumicate e pane fritto; rombo alla griglia in chiave moderna; gelo di ananas e spuma di yogurt; panna e fragole; piccola pasticceria; caffè.

I vini in tavola: Cremant de Bourgogne rosé; Terlaner 2008 Cantina di Terlano; Curtefranca bianco 2008 Bellavista; Moscato d'Asti Saracco.

Commenti: Splendida serata nel bel locale di Alberto Faccani, uno chef romagnolo giovanissimo ma già ai vertici della ristorazione italiana, che ha mostrato tutte le sue capacità di offrire una cucina moderna, fantasiosa e personalizzata. Tutti i piatti, originalissimi e ottimamente presentati, hanno riscosso unanime approvazione e gradimento: il più votato è risultato comunque il rombo alla griglia in chiave moderna. Veramente di classe superiore il servizio. Al termine il Delegato Edgardo Zagnoli, che era Simposiarca della serata, ha consegnato ad Alberto Faccani, che ha illustrato agli Accademici la sua idea di cucina e come riesce a procurarsi prodotti originali e freschissimi, il piatto dell'Accademia. Ottimo il rapporto qualità/prezzo.

IMOLA
14 maggio 2010

Ristorante "Anonima Fornelli" di Antonello Giorgi e C. snc, fondato nel 2009. ●Via Emilia 38, Imola (Bologna); ☎0542 24755; coperti 40+10. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 2 al 22 agosto; giorno di chiusura domenica e sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 8; prezzo € 30,00; elegante.

Le vivande servite: stuzzicheria e aperitivo; raviolo alla carbonara; coniglio alle prugne e senape; cassata alla siciliana nel bicchiere; caffè e liquori.

I vini in tavola: Vigna Rocca, Albana 2008 Docg (Azienda agricola Tre Monti srl); Le Poesie, Soave 2009 Doc (Azienda agricola Cantina Soave); Rosso Piceno, Laurentina Doc 2006 (Azienda agricola Laurentiana-Montecarotto); Passito Ambrosia, Albana 2006 Docg Colli di Imola (Azienda agricola S. Biagio Vecchio).

Commenti: Il ristorante è ubicato nel centro di Imola: si entra in un locale che funge anche da enoteca, poi si scende nella cantina dove è stata ricavata la sala (40-50 posti). Il Delegato ha aperto la riunione conviviale informando gli Accademici di aver scelto un menu limitato, con un primo piatto abbastanza inconsueto: il raviolo alla carbonara, un delicato connubio tra innovazione e tradizione, che ha suscitato i favorevoli consensi dei commensali. Ottimi anche il coniglio e il dessert. Unico dettaglio non positivo la rumorosità assordante della sala, che ha limitato la conversazione dei numerosi Accademici presenti. Al termine il Delegato ha invitato il titolare Antonello Giorgi e la cuoca Elena Buscaroli per un meritatissimo applauso.

IMOLA
28 maggio 2010

Ristorante "Trattoria Fita" di Fase due sas di Sergio Sentimenti & C., fondato nel 1990. ●Via Roma 3, Borgo Tossignano (Bologna); ☎0542 91183, anche fax; coperti 40+50. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 10 agosto-20 settembre; giorno di chiusura domenica e sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,61; prezzo € 30,00; accogliente.

Le vivande servite: polenta gratinata con spugnole; radicchio di campo con goletta croccante; tagliatelle al ragù d'oca; risotto all'ortica; tenerissima di manzo, olio, sale grosso e brace; contorni misti al forno; torta di frutta; dolci della casa; caffè e liquori.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene, Valdo magnum Doc (Cuvée di Boy); Vigna Rocca, Albana Docg 2008 (Azienda agricola Tre Monti srl); Campaglione, Sangiovese Igt 2006 (Azienda agricola Campiume-Ravenna); Passito Ambrosia, Albana Docg 2008 (Azienda agricola S. Biagio Vecchio).

Commenti: Il locale mantiene i tratti dell'antica trattoria, grande sala con camino, sulle cui braci vengono arrostite le carni, e saletta adiacente (una trentina di posti). Di fianco al bar, attraverso una scala, si arriva in una cantina tirata a lucido con le pareti già ricolme di bottiglie di vino di tutte le regioni d'Italia. Gli antipasti, i primi, il secondo e i dessert ci hanno fatto riassaporare la cucina tradizionale romagnola, forse con un pizzico di sale di troppo. Il servizio si è dimostrato adeguato ed efficiente. Molto gradito il rapporto qualità/prezzo. La serata è stata allietata dalla presenza di molti Accademici, che hanno mostrato la loro soddisfazione con un caloroso applauso alla brigata di cucina e di sala, condotta dal titolare stesso.

PIACENZA
21 maggio 2010

Ristorante "Enoteca San Nicola" di Miriam Meloni, Marisa Bionacina e Davide Gatti, fondato nel 1985. ●Contrada San Nicola 11, Sarturano di Agazzano (Piacenza); ☎0523 932355, fax 0523 963515; coperti 35. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,25; prezzo € 60,00; tradizionale, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: mantecato di baccalà e patate con salsa di pomodoro fresco; fagottini ripieni di burrata con pomodori spadellati al basilico; tortino di risotto alle verdure con tomino aromatico fuso; coppa caramellata al vino rosso con prugne al mosto d'uva; filetto di coniglio con salsa al roquefort e polenta; misto di tre dolci.

I vini in tavola: Enrico Primo (Torre Fornello); Riodeltordo (La Tosa); Treponti (Villa Giada); Malvasia Passita Narciso e Boccadoro (P. Gazzola).

Commenti: L'"Enoteca San Nicola" continua a essere uno dei ristoranti più accattivanti della provincia di Piacenza. Situato nel cuore antico di Bobbio, riesce ad abbinare all'ambientazione suggestiva e accogliente una costante attenzione per la qualità della cucina, per la valorizzazione della materia prima del territorio, e per l'intelligente reinterpretazione delle tradizioni locali, come dimostra, in particolare, l'eccellente coppa caramellata al vino rosso. Nello stesso tempo, non manca una giusta dose di curiosità per prodotti tipici di altre tradizioni, validamente associati a quelli nostrani: da qui un piatto interessante come il filetto di coniglio con salsa al roquefort e polenta. La cantina, ovviamente, è uno dei punti di forza del ristorante: per la cena sono stati scelti in larga prevalenza vini piacentini, ottimamente abbinati ai cibi.

RICCIONE E CATTOLICA
19 maggio 2010

Ristorante dell'agriturismo "I Muretti" di Ilia Bianchini Varo, fondato nel 1994. ●Via Sarciano, 5, Montecolombo (Rimini); ☎0541 985146, fax 0541 605885; coperti 40. ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,30; prezzo € 30,00; accogliente.

Le vivande servite: trionfo del casaro; tortino caldo di raperonzoli; salumi di mora romagnola; cannellone alla boraggine; tagliatelle al ragù di coltello; coniglio in porchetta; agnello ai carciofi; crema vergine e luverie dei "Muretti".

IL NUOVO PIATTO D'ARGENTO DELL'ACCADEMIA



*L'Accademia ha fatto realizzare un nuovo piatto in silver plate, in formato più grande ed elegante, che reca inciso, sul fondo, il tempietto accademico, il tutto circondato da una corona di stelle traforate che intendono rappresentare l'universalità della nostra Accademia. Questo oggetto simbolico è consigliato come omaggio da consegnare ai ristoratori visitati che si siano dimostrati particolarmente meritevoli. Per ogni ulteriore notizia in merito e per le eventuali richieste i Delegati possono rivolgersi alla Segreteria di Milano (***segreteria@accademia1953.it***).*

I vini in tavola: Cabernet Sauvignon; Cabernet Sauvignon barricato.

Commenti: L'agriturismo si trova nella valle del fiume Conca, immerso nel verde, ed è facilmente raggiungibile. Il locale offre una cucina del territorio, preparata con materie prime in buona parte di propria produzione (olio, vino, ortaggi, frutta) e prestando molta attenzione all'accostamento dei vari ingredienti, in alcuni casi innovativo (come nel dessert rappresentato da crema abbinata all'olio di oliva), ma con occhio sempre alla tradizione. La riunione, svoltasi in un ambiente molto accogliente e con la costante e appassionata partecipazione della signora Ilia (coadiuvata in cucina dalla sorella Viviana e da Claudio Castellani), è stata piacevole e interessante. Particolarmente apprezzati i gustosi antipasti, il cannellone alla borragine e il coniglio in porchetta.

RIMINI
29 aprile 2010

Ristorante "Pizzeria Da Quinto" di Quinto Battistini, fondato nel 1993. ●Via Santarcangiolese 4029, Poggio Berni (Rimini); ☎0541 687917, anche fax; coperti 140. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 1 settimana dopo le feste natalizie e una alla fine di settembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,70; prezzo € 24,00; familiare.

Le vivande servite: tagliatelle con piselli; capretto al forno; maialino al forno; radicchio, patate e gratè misto; gelati dell'Accademico Bruno Ghigi ai gusti di nocciola, cioccolato, pinolo, mandorlato.

I vini in tavola: Sangiovese di Quinto; Albana di Bertinoro.

Commenti: Il titolare Quinto Battistini è un ristoratore di successo da circa 20 anni. La sua cucina è tipica romagnola e varia dalle classiche tagliatelle alle lumache, alla trippa ecc., quindi soddisfa con piacevoli piatti chi desidera pietanze che difficilmente si trovano ancora nei comuni ristoranti. Gli Accademici hanno particolarmente gradito le tagliatelle coi piselli, tipico piatto di stagione, così come il capretto e il maialino al forno. "Dulcis in fundo" il Simposiarca Bruno Ghigi ci ha fatto assaggiare quattro tipi di gelato da lui prodotti: delle vere leccornie. Successivamente ha parlato della sua passione, ossia come si produce il gelato e la sua commercializzazione.

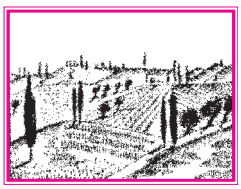
SALSOMAGGIORE TERME
13 maggio 2010

Ristorante "Antica Taverna San Rocco da Chicco" di Enrico Armenzoni, fondato nel 1995. ●Via Ardola 5, Ardola di Zibello (Parma); ☎0524 99578; coperti 60-80. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì. ●Valutazione 7,30; prezzo € 40,00; rustico, accogliente.

Le vivande servite: antipasti crudi di salmone, pesce spada, tonno, cernia, capesante, scampi, gamberi, ostriche; antipasti cotti di filetto di cernia con patate e fagioli al vapore; calamari al vapore con salsa di tonno; filetto di nasello o sogliola con salsa di zucchini o verdure miste; roast-beef di tonno; frittelle di scorfano e ostriche gratinate; fritto misto; grigliata mista di scorfano, sogliola, rombo, nasello; gratinati di capesante, scampi, cannolicchi, ostriche.

I vini in tavola: Bianco (Riesling) dell'Antica Taverna S. Rocco.

Commenti: Gli Accademici, guidati dal Delegato Gino Del Boca, hanno visitato l'"Antica Taverna S. Rocco da Chicco", noto locale nel cuore della Bassa, conosciuto per aver abbracciato la cucina di pesce di mare. Gli Accademici hanno incontrato volentieri i trionfi di pesce che il gestore Enrico Armenzoni ha proposto con caratteristica dovizia. Da anni questo ristoratore si dedica alla cucina di pesce in modo tradizionale ma sempre con mano sicura, anche quando affronta tavolate numerose. Niente innovazione, e, ai gusti del momento, concede solo le crudité nella ricca apertura degli antipasti che stemperano la loro vivacità nella successione di crudi e cotti. Tradizione che ha accompagnato tutto il convivio proseguito con il classico fritto misto, leggero e non unto, la grigliata di scorfano, sogliola, rombo, nasello, i gratin di capesante, scampi, cannolicchi, ostriche. In abbinamento, invece della proposta di Champagne, un omaggio alla zona con un bianco di produzione locale, piacevole e leggermente frizzante, etichettato Antica Taverna S. Rocco. Per finire carrello di dolci e gelato.



TOSCANA

APUANA
25 marzo 2010

Ristorante "Zenzero 29" dei fratelli Cargiolli, fondato nel 2009. ●Viale Colombo 74, Marina di Carrara (Massa Carrara); ☎0585 633148, anche fax; coperti 36+40. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,37; prezzo € 42,00; elegante.

Le vivande servite: panzanella toscana con polpo e pecorino di fossa; trancio di tonno panato al mais, agrumi e maionese; raviolo ripieno di patate con astice e limone; baccalà cotto a bassa temperatura con peperoni olive e capperi; semifreddo alla vaniglia con fragole caramellate; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Fantinel cuvée "Prestige"; Vermentino della Maremma "Balbino" (Terenzi); Moscato d'Asti "Gilardino" (Contratto).

Commenti: Dopo la manifestazione dello "Spino fiorito" grande successo ha avuto la mostra "I colori del gusto" che è stata inaugurata dal prefetto di Massa Carrara. Ottima la cena e molto apprezzato l'accurato servizio. Di grande rilievo il primo piatto, il raviolo, nella preparazione del quale i giovani fratelli Matteo e Davide Cargiolli hanno espresso il loro valore. Giudizio contrastato relativamente al baccalà, comunque ben apprezzato. Buona la selezione dei vini. Nel complesso una ottima serata conviviale, elegante e di elevata qualità.

AREZZO
27 maggio 2010

Ristorante "L'Acquolina" di Paolo e Daniela Tizzanini, fondato nel 1998. ●Via Sette Ponti, Paterna (Arezzo); ☎055 977497; coperti 120+60 esterni. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie seconda metà di gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 45,00; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: sformato di porri con fonduta di parmigiano e melanzane primavera; risotto allo zafferano con stuzzichini in fiore e menta; costine dei Medici; faraona all'uva e crema di patate; mattonella di cioccolato venezuelano; crema di latte al rum.

I vini in tavola: Anni 2009 Igt Toscana (Tenuta Sette Ponti); Poggio al Lupo 2006 Igt Toscana (Azienda agricola Poggio al Lupo).

Commenti: La riunione conviviale è stata un'occasione per festeggiare il trasferimento del locale nella nuova sede e la consegna del distintivo per i 35 anni di Accademia a Mario Sestini. Il signor Paolo Tizzanini ha manifestato il desiderio di ricreare nel ristorante un'accoglienza familiare. In terrazza, da dove si può ammirare un panorama stupendo, è stato offerto un aperitivo con un fritto di verdure impareggiabile a detta di tutti gli Accademici. Tutti i piatti che sono seguiti a tavola sono stati degni di nota per il grande equilibrio tra gli ingredienti. I dolci squisiti richiesti più volte dai più golosi. Serata piacevole e piena di colore conclusa in terrazza molto dopo la mezzanotte.

CHIANCIANO TERME
12 maggio 2010

Ristorante "Castello di Fighine" di Max Ulfein, fondato nel 2006. ●Castello di Fighine, San Casciano Bagni (Siena); ☎0578 56158; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,45; prezzo € 50,00; raffinato, elegante.

Le vivande servite: aperitivo del castello: stuzzichini dello chef; coppa di vitello marinata con olio di zucca e lattughine verdi; ravioli di ricotta e patate al burro marrone; guanciale di maiale brasato con lenticchie e rafano; bomboloncini di albicocca al forno con crema alla vaniglia.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene; Falanghina e Nero di Troia, Azienda agricola Villa Schinosa, Puglia.

Commenti: In una zona incontaminata della Toscana, tra Cetona e San Casciano Bagni, si trova il castello di Fighine, borgo completamente ristrutturato da una coppia inglese. Qui, da quest'anno ha aperto al pubblico il ristorante. La serata, organizzata dall'Accademico Ettore Falvo, è stata molto apprezzata per lo stile della cucina. Lo chef austriaco Thomas Gruber è capace di unire temi di origine con ingredienti italiani ottenendo risultati particolari, come lui stesso ha voluto dichiarare con un intervento in sala durante la cena. Il piatto più gradito è stato il guanciale di maiale brasato con lenticchie e rafano.

EMPOLI
12 maggio 2010

Ristorante "Collebrunacchi" di Graziano Montelisciani, fondato nel 1968. ●Via Collebrunacchi 6/A, San Miniato - Collebrunacchi (Pisa); ☎0571 409601, fax 0571 409543; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 10-30 gennaio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 35,00; tradizionale.

Le vivande servite: sformato di spinaci con funghi e fet-

TOSCANA segue

ta di polenta; tagliolini al tartufo; risotto ai funghi e zafferano; grigliata mista con patate e carciofi fritti; latteruolo; cantuccini e frollini di produzione propria.

I vini in tavola: Chianti Docg 2008, Tenuta San Quirico.

Commenti: A San Miniato il tartufo la fa da padrone e anche se, in questa stagione, è meno profumato del solito è stato apprezzato sui tagliolini. Anche il carciofo, cucinato nel risotto e fritto nel contorno, rappresenta un prodotto tipico locale nella qualità "mamme", dalle forme tondeggianti e morbide al palato. Una gradevolissima sorpresa è stato il latteruolo realizzato, secondo le indicazioni del Simposiarca Romano Corsinovi, su un'antica ricetta. Simile al latte alla portoghese, si è presentato però con un sapore ancora più delicato ed è risultato molto apprezzato.

FIRENZE PITTI
22 aprile 2010

Ristorante "Ora d'Aria" di Marco Stabile e Luca Bellandi, fondato nel 2005. ●Via dei Georgofili 11/13, Firenze; ☎055 2001699, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie 15 giorni ad agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione non effettuata perché fuori territorio; prezzo € 45,00; elegante, accogliente.

Le vivande servite: l'uovo, la gallina, i riti della nonna toscana; fettuccine di asparagi bianchi di Bassano, tartufo nero, polvere di asparagina e fonduta soffice di yogurt artigianale; risotto con carciofi, prezzemolo e pomodoro; tortelli farciti di manzo brasato, fonduta di cipolline fresche, estratto di Chianti, parmigiano stravecchio; piccione in tre cotture, ciambella di patate al cibreo; pommes e pommes de terre; stracotto di mele al pepe di Sechuan con purè di patate al gruè di cacao.

I vini in tavola: Coldaia 2006 Pinot nero Toscana Igt (Podere Fortuna); Fortuni 2006 Pinot nero Toscana Igt (Podere Fortuna); Xyauyù Oro birra da meditazione (Baladin).

Commenti: Tutto bianco: tovagliati, accessori, decorazioni. Un ambiente assolutamente lineare ed essenziale propone, in un atteggiamento di eleganza e cortesia, piatti misurati ma originali, all'insegna della qualità delle materie prime e della loro sapiente elaborazione. Servizio impeccabile, senza essere affrettato; gusto deciso, senza usare violenze al palato; vini ricercati senza indulgere nell'ostentazione. Il giudizio è stato coralmente positivo, anche grazie alla simpatia del personale, sorridente e premuroso.

FIRENZE PITTI
10 giugno 2010

Ristorante "Il Guscio" di Francesco Gozzini, fondato nel 1987. ●Via dell'Orto 49, Firenze; ☎055 224421, anche fax; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 3 settimane in agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,69; prezzo € 45,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: robiola in pasta filo gratinata con erba cipollina, sfoglia calda con feta, melanzane e pomodoro fresco, tartare di tonno crudo con senape ed erba cipollina e gamberone con lardo e ramerino; maltagliati con fiori di zucca, scampi e gamberi; tagliata di tonno alla griglia con sesamo e cipolle di Tropea in agrodolce, crema catalana con salsa all'arancia.

I vini in tavola: Chardonnay Hofstatter 2009; Rosa dei Frati 2009, Riviera del Garda Bresciano Doc, Azienda agricola Ca' dei Frati; Moscato naturale Ambar Cantine Florio.

Commenti: L'ultima riunione conviviale prima dell'estate. Il Delegato Manuel Guerra in apertura ha presentato una piccola ma interessante pubblicazione patrocinata dalla Delegazione e curata dall'Accademica Donatella Lippi e dal Polo biomedico e tecnologico dell'Università di Firenze, "Mangiar di monache. Le ricette delle suore di Villa La Quiete alle Montalve", che è stata poi data in omaggio a tutti gli Accademici. La cena, apprezzata da tutti, si è conclusa con un saluto corale e un brindisi augurale per le vacanze estive.

LIVORNO
19 maggio 2010

Ristorante "Il Cardellino" di Niccolò Vestrini, fondato nel 2009. ●Via della Pineta 16, Castiglioncello - Rosignano Marittimo (Livorno); ☎0586 753618, anche fax; coperti 110. ●Parcheggio nelle adiacenze; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura martedì (in inverno). ●Valutazione 6,80; prezzo € 33,00; locali di recente costruzione, ben arredati, con terrazza con ampio panorama.

Le vivande servite: antipasto di mare (carpaccio di pesce spada marinato agli agrumi); paccheri con ripieno di filetto di scorfano al condimento di salsa di broccoli; filetto di orata in crosta con crema di pistacchio; fiordilatte al caffè con crema inglese alla cannella.

I vini in tavola: Bianco Bulì dell'Azienda Bulichella; Vermentino 2009 Suvereto.

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina ha invitato gli Accademici e gli ospiti in un locale di recente nascita situato sulla scogliera di Castiglioncello. Buono il progetto di cena, quasi integralmente a base di prodotti di mare, ben realizzato con una impostazione forse un po' troppo orientata sulla presentazione di pietanze secondo una "nouvelle cuisine" rivisitata. Lieta e interessante la serata, caratterizzata da una applaudita e brillante conversazione svolta con videosupporto di immagini dal col. Fabio Mattiassi della Brigata paracadutisti Folgore (era presente anche il comandante gen. Federico D'Apuzzo) sul tema "Alimentare la pace", che ha passato in rassegna il vettovagliamento dei nostri militari nelle missioni di pace all'estero e in particolare in quella ancora in atto nel Libano.



LUCCA
14 maggio 2010

Ristorante "Erasmo" di Lorenzo e Paola Marcucci, fondato nel 1760. ●Via del Brennero 1782, Ponte a Moriano (Lucca); ☎0583 406362, fax 0583 406357; coperti 100. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 7 giorni ad agosto e 7 a settembre; giorno di chiusura lunedì e martedì sera. ●Valutazione 7,30; prezzo € 30,00; tradizionale.

Le vivande servite: antipasto della casa; tacconi tordellati; penne agli zucchini; pollo e coniglio fritti; verdure fritte; crostate di mele; crostata di limone.

I vini in tavola: rosso Solgirato (Cantina Mennucci); rosso di Mulerna (Fattoria Mennucci).

Commenti: I primi piatti sono stati apprezzati almeno dalla metà dei commensali, l'altra metà ha trovato qualche difetto nella cottura e nel condimento e ha espresso un parere meno lusinghiero. Unanime invece, il consenso sul pollo e sul coniglio fritto, vera icona della vecchia cucina contadina lucchese. Buoni i dolci, ottimi il vino e il rapporto qualità/prezzo.

MAREMMA PRESIDI
5 giugno 2010

Ristorante "Da Maria" di Maria Centurioni, fondato nel 1963. ●Via Casamatta 12, Isola del Giglio-Castello (Grosseto); ☎0564 806062, fax 0564 806105; coperti 120. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura mercoledì (tranne in estate). ●Prezzo € 55,00; caratteristico.

Le vivande servite: caponata di polpo; involtini di acciughe; totano con carciofi; tonnarelli verdi al tonno fresco; pappardelle al coniglio selvatico del Giglio; ombrina in guazzetto; cataifi con crema; macedonia di frutta.

I vini in tavola: Vino Ansonico del Giglio; Vermentino toscano.

Commenti: Cena in occasione del convegno "Presidios: incontri di gastronomia mediterranea", tenutosi all'Isola del Giglio. Il locale si trova sulla punta estrema nord dell'isola, località Castello, al termine di viuzze e piazzette ornate di fiori, piccole scalinate, che rappresentano il trait-d'union tra le varie antiche abitazioni. Il locale accogliente è dotato di due balconi che si affacciano a picco sul mare e offre una visione panoramica di indicibile bellezza. Il cibo ottimo, sotto ogni punto di vista, è stato accompagnato dal caratteristico vino del Giglio, assai noto fin dai tempi remoti. I camerieri, rapidi ed efficienti, sono stati affabilmente disponibili alle richieste dei commensali.

PISA
20 aprile 2010

Ristorante "Oltremare" di Lime srl, fondato nel 2009. ●Via Repubblica Pisana 7/8, Marina di Pisa (Pisa); ☎050 35386; coperti 50+60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie non previste; giorno di chiusura da domenica a mercoledì sera (in inverno). ●Valutazione 7,15; prezzo € 35,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: stuzzichini caldi; vellutata di pesce, antipasto e crudité di mare; mezzemaniche alle vongole veraci e asparagi selvatici; linguine alle sarde e finocchietto selvatico; polpo pescato nel nostro mare alla caraibica; tiramisu agli agrumi e torta cioccolato e pere; caffè.

I vini in tavola: Vermentino Colli di Luni, Azienda agricola Monticello, Sarzana (La Spezia); "Donna Giovanna" Cantina Iuzzolini, Cirò (Crotone).

Commenti: I titolari del ristorante, provenienti ambedue dal settore, sono Antonio Rossi, che si occupa del

bar e della sala, e Ivan Mosca, in cucina, che affianca lo chef Antonio Ramalli; il ristorante è impostato a servire alla clientela prodotti di stagione inserendo nel menu giornaliero pesce, esclusivamente pescato localmente, accompagnato da verdure e prodotti di prima qualità del territorio. Le pietanze sono state generalmente apprezzate, particolarmente gli antipasti, caratterizzati e arricchiti da ottime crudité di mare, e i gustosi primi, mezzemaniche alle vongole veraci e asparagi selvatici e linguine alle sarde e finocchietto selvatico; i vini proposti si sono correttamente accompagnati alle portate, in particolare il Cirò bianco "Donna Giovanna".

PISA-VALDERA
19 maggio 2010

Ristorante "La Culla" di Elena Fariello, fondato nel 2005. ●*Via Castelbagno 9, Montopoli Val d'Arno (Pisa);* ☎*0571 466086; coperti 30.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura variabile.* ●*Valutazione 7,45; prezzo € 36,00; accogliente.*

Le vivande servite: spumante brut e stuzzichini; rollé mignon di cinta senese su letto di valeriana e pere, soufflé di verdure di stagione con crema di pomodoro, salumi di natura selvaggia; risotto al radicchio rosso e provola; maltagliati freschi al sapore di primavera; filetto di maiale in crosta alle erbette e insalata fresca; tagliata di frutta fresca; dolci del Podere e spumante di Tenuta.

I vini in tavola: vini d'Abruzzo: Colle Cavalieri Cerasuolo Doc; Colle Secco Rubino Montepulciano Doc.

Commenti: Riunione conviviale in campagna sulle colline della Val d'Era nell'entroterra pisano, su un poggio che si apre su una splendida balconata naturale sulla vallata sottostante. La struttura è un vecchio podere, ottimamente restaurato e trasformato in ristorante, con poche camere e una piccola spa. Felice scelta quella del Simposiarca, Pino Vinci, sia per il locale che per la definizione del menu. Merito dei padroni di casa la realizzazione di una cena tradizionale, ma anche moderna e leggera, con materie prime di qualità, correttamente trattate. Tutti i piatti sono stati preparati, presentati e "spiegati" con cura e grande garbo. Da segnalare l'ineccepibile preparazione del risotto, giunto in tavola (e di rado avviene) al corretto punto cottura, sapido ed equilibrato. Alla serata hanno partecipato anche il Coordinatore territoriale, Franco Cocco, e alcuni graditi ospiti. Nel corso della riunione, prima della consegna della vetrofania accademica, il Delegato, Giampaolo Ladu, ha dato ai presenti gli "Atti", appena pubblicati, del convegno sul mais, che la Delegazione aveva realizzato nel novembre 2009.

SIENA
19 maggio 2010

Ristorante "Il Grillo Moro" di Rossella Corsi, fondato nel 2006. ●*Strada dell'aeroporto 7, Ampugnano - Sovicille (Siena);* ☎*0577 393533; coperti 100.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 7-31 gennaio; giorno di chiusura lunedì e la sera.* ●*Valutazione 7,40; prezzo € 37,00; familiare, accogliente, caratteristico.*

Le vivande servite: scaglie di parmigiano all'aceto balsamico, grissini con prosciutto crudo toscano, sfogliatine calde con caprino; cucco di pecorino con specchio di purè di zucchine; tagliatelle all'uovo con ragù bianco di coniglio; risotto francigeno con spinaci e quattro formaggi; tagliata di chianina dei colli senesi; fagioli al fiasco; sfoglia caramellata con crema Chantilly e frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco (Cantine Gancia); Rosso di Montalcino Doc (Cantina Il Baluardo); Morsi di luce Zibibbo 2006 (Cantine Florio).

Commenti: Data la bella serata, gli Accademici hanno potuto ammirare appieno la favorevole ubicazione del ristorante, in un tradizionale casale nel mezzo di una lussureggiante campagna a circa 10 km da Siena. La cena è stata preceduta da un breve ma avvincente intervento del Simposiarca, Pietro Butini, medico ematologo ma anche esperto di medicina orientale, sul tema "L'importanza della dieta nella medicina tradizionale cinese". Gli aperitivi sono stati molto apprezzati, con particolare riguardo alle gustose sfogliatine calde con caprino. Si è rivelata una piacevole sorpresa la presentazione dell'antipasto di pecorino con purè di zucchine a forma di ovulo. Delicate ma saporite le tagliatelle con ragù bianco di coniglio, seguite da un risotto molto gustoso. Tradizionale l'ottima tagliata accompagnata da fagioli al fiasco. Per finire un dessert di sfoglia con deliziosa crema e frutti di bosco. Il tutto accompagnato da vini appropriati.

VALDELSA FIORENTINA
23 aprile 2010

Ristorante "Osteria del Pesce Rosso" di Massimo Agnorelli, fondato nel 2004. ●*Via Francesco Chiarenti 14, Montaione (Firenze);* ☎*0571 69010; coperti 45.* ●*Parcheggio pubblico nelle vicinanze; prenotazione consigliata; ferie 10 gennaio-10 febbraio; giorno di chiusura mercoledì.* ●*Valutazione 7,40; prezzo € 38,00; tradizionale, accogliente, caratteristico.*

Le vivande servite: mazzancolle lardellate con fonduta di gorgonzola; ciambella capesante e tartufo marzuolo; coda di rospo lardellata su crema di ceci e tartufo marzuolo; dolce alla cannella, cioccolato e tartufo.

I vini in tavola: Chianti Montorsoli 2009; Soave Brigaldara 2008.

Commenti: Lo chef Massimo Agnorelli ha presentato un menu che egli stesso ha definito del territorio, con tre elementi ricorrenti in ogni portata: il pesce, la cinta senese e il tartufo. Lo chef è riuscito in modo originale a dare a un prodotto come il pesce, tipico della costa che dista una settantina di chilometri, un'impronta legata alle vallate interne con elementi che di queste terre sono fra i frutti più prelibati, come la cinta senese e il tartufo. Apprezzate le mazzancolle dove forse spiccava un po' troppo il gusto del gorgonzola; di maggiore gradimento la ciambella di capesante che, mescolata al tartufo e a un tuorlo crudo di uovo di quaglia, ha acquistato un piacevole e armonico gusto di mare-terra, tanto da meritare una votazione prossima all'otto; piacevole, ma con meno carattere, la coda di rospo; eccezionale, da otto pieno, il dolce dove l'unione del cioccolato con la cannella e il tartufo ha offerto al palato un piacere persistente. Apprezzato anche l'abbinamento cibo-vino, principalmente con il Soave, più difficoltosa la comprensione con il Chianti 2009. Nella norma il servizio ai tavoli. La serata, già piacevole per il complessivo gradimento della cucina, ha acquistato un clima di eccezionalità in quanto hanno fatto il proprio ingresso due nuove Accademiche, Roberta Baronti ed Emanuela Tamburini, che hanno presentato due volumi legati al mondo della cucina, "Le maniglie dell'amore" di Kay Marie James e "Le ricette di una regina" di Leo Codacci, che verranno donati alla Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso".

VERSILIA
13 maggio 2010

Ristorante "Henri" di Henri Paul Carlo Prosperi, fondato nel 2008. ●*Via Fratti 316, Viareggio (Lucca);* ☎*0584 49877; coperti 50.* ●*Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione necessaria; ferie novembre; giorno di chiusura domenica.* ●*Valutazione 8,33; prezzo € 45,00; elegante.*

Le vivande servite: tegolino di fregola sarda in guazzetto di arselle e prezzemolo fritto; tonno cotto e crudo, crema e insalatina di zucchine alla mentuccia; millefoglie di polenta croccante e triglia su purè di patate e finta zuppa di pesce; paccheri con scorfano nostrale, sparnocchi melanzane e pomodorini; rombo chiodato con purea di patate ratte alla salvia condito con olio extra vergine d'oliva ligure; bavarese al mascarpone in guazzetto di frutti di bosco al basilico rosso e pepe verde con croccante di sesamo.

I vini in tavola: Champagne Cristal; Chardonnay Tuarita; Vermentino di Gallura Capichera; Moscato di Braida Vigne senza Nome.

Commenti: Serata elegante nella quale l'arch. Monica Cofone ha presentato il cedrino di Pietrasanta, un agrume quasi dimenticato. Alla presenza del Segretario generale dell'Accademia Paolo Petroni e del Coordinatore territoriale Franco Cocco la Simposarca Veronica Hartman ha illustrato la cena e la storia di Henri, uomo eclettico e pieno di iniziative, amante della buona cucina e costantemente alla ricerca di nuove ricette senza innovazioni che tentano solo di stupire. La sua cucina, rassicurante, cerca in ogni piatto l'anima, i suoi piatti sono sussurrati, parlano di sapori semplici, genuini, a volte rari o perduti. Questo giudizio si è concretizzato nella votazione che ha riconosciuto, oltre all'ottima qualità dei piatti, un ambiente elegante e accogliente, e un ottimo servizio. I vini scelti, dall'attigua enoteca con oltre mille e quattrocento etichette, il meglio della produzione mondiale, non potevano che essere di alto pregio e sono stati particolarmente apprezzati. Il Delegato, alla fine della serata, ha ringraziato Henri consegnandogli il piatto d'argento.

VERSILIA
17 giugno 2010

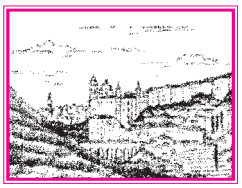
Ristorante "Antica Locanda di Luca" di Luca Lucchesi, fondato nel 2009. ●*Via Buonarroti 63, Viareggio (Lucca);* ☎*0584 425529; coperti 80.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì.* ●*Valutazione 7,29; prezzo € 35,00; familiare.*

Le vivande servite: carpaccio di sugarello su letto d'insalata con gelatina di pomodoro; calamaretti ripieni su crostone di pane; zuppetta di verdura alla trabaccolara; risotto di mare stagionale (zucchini e sparnocchi); spaghetti alla viareggina con arselle da sgusciare; ombrina al forno su pomodori, olive, cipolle; torta di erbe con crema inglese al Vin santo.

TOSCANA segue

I vini in tavola: Frizzantino di Luni "Stregato dalla Luna"; Terre di Matraia Fattoria Colle Verde; Ceraso rosa Cantine Panizzi; Moscato di Pantelleria.

Commenti: Locale accogliente in stile rustico dove Luca ha potuto dare spazio al suo estro nella ricerca ed esecuzione dei piatti di mare tipici della Versilia, realizzati anche con prodotti considerati "poveri" come il sugarello e la trabaccolara. Molto buoni gli antipasti, ottimi i primi piatti, dal risotto agli spaghetti con le arselle, dove il guscio ha donato al piatto un sapore di mare che ci ha fatto ricordare i tempi andati. Un discorso a parte merita il secondo, ombrine di mare cotte in forno con le verdure, piatto semplice ma saporitissimo dove la freschezza non ci ha fatto certo rimpiangere la cernia programmata e non pescata. Il dott. Giuseppe Soriano ci ha fatto rivivere con bellissime diapositive la sua meravigliosa esperienza al Polo Antartico dove, come responsabile del centro medico, ha passato l'inverno con la spedizione italo-francese alla base Concordia.



MARCHE

ANCONA
7 maggio 2010

Istituto professionale alberghiero "A. Panzini". ●Via Capanna, Senigallia (Ancona).

Le vivande servite: bocconcini di baccalà croccante al balsamico con cialde di sesamo; calamari dorati in guazzetto; tortelli di ricotta con crema di zucca e gamberi; tortino di alici e patate; mazzancolla al lardo; medaglione di pescatrice al finocchietto; dolce al mascarpone; biscotteria assortita.

I vini in tavola: Verdicchio dei Castelli di Jesi; Lacrima di Morro d'Alba.

Commenti: Dopo alcuni anni la Delegazione, guidata da Mauro Magagnini, è ritornata all'Istituto alberghiero "A. Panzini" di Senigallia per una riunione conviviale congiunta con il Club Falconara, associazione culturale espressione della cittadina del litorale marchigiano. L'esperienza è stata molto positiva e ha ribadito l'alta professionalità dell'istituto che è all'avanguardia tra le scuole alberghiere e apprezzato in tutta Italia. Il menu presentato dal prof. Serritelli è stato basato sul pesce e ha presentato punte interessanti nei tortelli di ricotta con zucca e gamberi e nello squisito dolce; anche le altre portate sono state ben curate e con buona materia prima. Ottimo ovviamente il servizio. La serata ha visto gli interventi del Delegato Magagnini, che ha spiegato agli ospiti che cosa è l'Accademia, dello storico Tommaso Lucchetti sul libro da lui curato sulla "Conviviali tà nelle Marche" e del sommelier Pier Giorgio Angelini sui vini marchigiani nella storia. La riunione ha visto grande interesse e attenzione e si è svolta in un clima di grande affabilità e gioiosità; un'altra bella e riuscita occasione per fare cultura.



UMBRIA

FOLIGNO
29 maggio 2010

Ristorante "Enoteca Onofri" di Nicola Santificeturo, fondato nel 1998. ●Via Onofri 2, Bevagna (Perugia); ☎0742 361926, fax 0742 369077; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 7,30; prezzo € 35,00; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: polpettine di chianina con rucola e pecorino umbro; risotto con fave fresche e agretti; tagliatelle fatte a mano al ragù bianco di piccione; sella di maialino alle erbe aromatiche, lardo di Colonnata e patate arrosto; crostata di fragole.

I vini in tavola: Grechetto Doc 2008 Adanti; rosso offerto dal Simposiarca Ciro Trabalza.

Commenti: Piacevolissima serata trascorsa in compagnia degli amici della Delegazione di Spoleto. Unanimi i giudizi in merito alla esecuzione del menu. I due piatti migliori sono stati le tagliatelle al ragù di piccione e l'ottimo maialino arrosto con il quale ben si sposava il sorprendente rosso offerto dal Simposiarca della serata. È desiderio di tutti gli Accademici incontrarsi ancora, magari in autunno inoltrato, per celebrare come merita il tartufo spoletino.

SPOLETO
6 maggio 2010

Ristorante "Il Palazzaccio" di Alessandra Fernetti, fondato nel 1966. ●S.S. Flaminia km 134, località Il Palazzaccio, Spoleto (Perugia); ☎0743 520168, anche fax; coperti 80+80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,10; prezzo € 30,00; caratteristico.

Le vivande servite: carciofo alla romana; pizza ai carciofi; crostino con salsa di carciofi; frittata ai carciofi; ravioloni di ricotta e carciofi can salsa ai carciofi; cotolette d'agnello fritte con carciofi fritti; agnello in padella con carciofi; panna cotta con cioccolato fuso; crostata di crema e ricotta.

I vini in tavola: Grechetto Doc (Cantina Fongoli); Oscano dei Colli del Trasimeno (Cantina Carini).

Commenti: Riunione piacevole per la cena ispirata rigorosamente a sua maestà il carciofo. Apprezzati gli antipasti tra i quali abbiamo potuto gustare una buonissima parmigiana di carciofi. Assolutamente fantastici i ravioloni che hanno ottenuto una votazione unanime. Interpretate in modo rigoroso e all'insegna della tradizione le cotolette con i carciofi fritti, stesso tenore per l'agnello in padella con carciofi. La proposta dei vini è stata di qualità e ben abbinata ai piatti, il servizio attento e sollecito. A conclusione della serata la Simposiarca Mariella Giovannelli ha tenuto una simpatica dissertazione sulle origini e le proprietà del carciofo, molto apprezzata anche dalle titolari del ristorante.

TERNI
12 maggio 2010

Ristorante "Bistrò" (ex Met) di Claudio Sidoti e Francesco Copparoni, fondato nel 2008. ●Via Armellini 1, Ter-

LE CILIEGIE IN CUCINA

Zuppa dolce di ciliegie *- Mettere sul fuoco una casseruola con 1,5 l di acqua e 100 gr di zucchero, portare a ebollizione e unire 600 gr di ciliegie snocciolate. Far riprendere il bollore e aggiungere un cucchiaio di fecola di patate stemperato con 2 dl di acqua, avendo cura di mescolare di continuo finché riprenderà nuovamente a bollire addensandosi leggermente. Versare la zuppa dolce in coppette individuali, far raffreddare e guarnire con ciuffetti di panna montata.*

Quaglie farcite con ciliegie *- Salare e pepare delle quaglie già pulite e pronte per la cottura, inserire in ognuna 3 o 4 ciliegie snocciolate e legare gli uccelli con spago da cucina. Sistemarli in una pirofila imburrata e cuocerli in forno già caldo a 200°, bagnandoli ogni tanto con il fondo di cottura. Dopo circa 10 minuti irrorare generosamente le quaglie con del brandy, distribuire sul fondo altre ciliegie snocciolate, rigirarle nel sugo, coprire la pirofila con carta da forno e continuare la cottura ancora per 10 minuti. Eliminare lo spago prima di servirle.*

Crostata di ciliegie *- Stendere col matterello 500 gr di pasta frolla formando un disco e foderare una tortiera imburrata e infarinata. Pareggiare i bordi, bucherellare il fondo di pasta con i rebbi di una forchetta, spalmarvi un leggero strato di confettura di ciliegie e sopra disporvi, una accanto all'altra, delle ciliegie fresche, ben mature, private del picciolo e snocciolate, mettendo la cavità del picciolo verso il basso. Spolverizzare abbondantemente con zucchero a velo, utilizzare gli avanzi di pasta per realizzare un cordoncino tutt'intorno al bordo e cuocere la crostata in forno già caldo a 180° per circa 30-40 minuti. Farla raffreddare prima di servirla accompagnata da panna montata.*

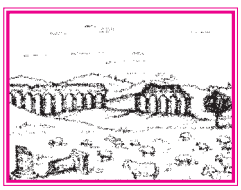
(Ricette di Lejla Sorrentino Mancusi)

ni; ☎0744 422520; coperti 100. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura domenica a mezzogiorno. ●Valutazione 7,50-8; prezzo € 45,00; locale simpatico e particolare dalle grandi sculture in legno, su tre piani.

Le vivande servite: tartara di palamita con capperi, scalogno e pomodori confit (8); insalatina tiepida di granchio, astice e scampo con pimpinella e altre erbe sue amiche (8,50); ravioli ripieni di seppia e nero, piselli scottati con lardo e seppie (6); ombrina al forno con patate e pomodorini (8); tarte Tatin agli agrumi, dadi di tè al bergamotto, sorbetto al mandarino (5).

I vini in tavola: Franciacorta cuvée Prestige "Ca' del Bosco"; Moscato d'Asti "Bera".

Commenti: I "colori del gusto", terminologia applicata in occasione della prima riunione conviviale organizzata da due neo-Accademici, Filippo Clericò e Giuseppe Malvetani, impostata sul difficile (a Terni) tema del pesce e sulla scala cromatica dei piatti. Si inizia con una tartara di palamita dove il rosso del pomodoro, mitigato dal bianco del pesce, rende tenui le sfumature del colore; al gusto, buono l'amalgama con lieve nota eccessiva dello scalogno. Sui temi del rosa più o meno caratterizzato, il miglior piatto della serata per la perfetta cottura e la freschezza della materia prima: insalatina tiepida di granchio, astice e scampo, e i lievi sentori delle erbe aromatiche che fanno da base, non prevaricano gusto e profumo dei crostacei. Il verde della salsa e dei piselli copre i ravioli dai quali, all'apertura, si spande il nero della seppia; l'insieme è spigoloso e il piatto è più bello che buono. Si va sul tranquillo e si ritorna al positivo con la grossa ombrina, senza dubbio di cattura. Senza storia il dessert: cromatismo degli agrumi dal mandarino al bergamotto, buone le intenzioni deludente il risultato. Pane particolare, da un forno del Trasimeno (farina macinata a pietra, lievito madre, cottura a legna). Da notare: lode ai giovani Simposiarchi Giuseppe e Filippo per l'impegno nella ricerca e il coraggio delle proposte che hanno permesso di evidenziare la "fortunata" non omologazione del gusto degli Accademici, sfociata nella discussione e nel "libero convincimento". Con Claudio Sidoti chef, e Francesco Copparoni patron, è stato positivo riprendere i rapporti vista la duttilità con la quale, con coraggio e professionalità, in un ambiente particolare, propongono la loro cucina. Nulla da eccepire a sala, tavola e ambiente, dove è stato, finalmente, possibile ascoltare e parlare per tutta la serata. Da massimo dei voti il rapporto qualità/prezzo.



LAZIO

ROMA
ROMA NOMENTANA E ROMA APPIA
11 giugno 2010

Ristorante "L'Archeologia" di Marco Vinicio Casavecchia, fondato nel 1890. ●Via Appia Antica 139, Roma; ☎06 7880494, fax 06 78391337; coperti 250. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,60; prezzo € 52,00; elegante, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con stuzzichini caldi fritti; quadrifoglio di mare (polpo all'insalata, calamaretti al cedro, tartare di tonno, scampi e gobbetti di Terracina); gnocchetti gamberi e limone; conchiglioni al ragù di scorfano; filetto di orata in crosta di zucchine con insalatina mista; centrotavola di fritto di paranza; semifreddo al torroncino; caffè.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene (Ca' Venanzio); Chardonnay del Lazio Igt 2009 (Casale del Giglio); Antinoo Igt 2008 (Casale del Giglio).

Commenti: La Delegazione di Roma ha organizzato, con le Delegazioni di Roma Nomentana e Roma Appia, la tradizionale riunione conviviale di "buone vacanze", dedicandola alla cucina di mare del Lazio. Dopo alcune parole di benvenuto del Delegato di Roma, Gabriele Gasparro, il Simposiarca Donato Pasquariello ha fornito alcune notizie sul ristorante e sulla sua peculiare collocazione nel contesto paesaggistico e archeologico dell'Appia antica, nonché sulla composizione dell'articolato menu elaborato anche grazie all'apporto del sempre collaborativo chef Ennio Vecchiarelli. Le pietanze sono state tutte valutate più che positivamente, in considerazione dell'intrinseca qualità delle componenti di base, della professionale preparazione di cucina e delle modalità di presentazione in tavola; segni di particolare apprezzamento hanno meritato, tra i primi, i delicati gnocchetti gamberi e limone e, tra i secondi, il fragrante e classico fritto di paranza. In armonia con le vivande si sono rivelati i vini scelti nella circostanza, l'Antinoo in special modo. Favorevoli riferimenti sono stati unanimemente espressi, infine, circa la complessiva efficacia del servizio e il buon rapporto qualità/prezzo.

ROMA EUR
15 maggio 2010

Ristorante dell'azienda agricola zootecnica "Roana" di Giuseppe Iemma e Mayte Torre, fondato nel 1986. ●Via Migliara 46 snc, Sezze (Latina); ☎0773 899402, anche fax; coperti 40. ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai; aperto su prenotazione. ●Valutazione non effettuata perché fuori territorio; prezzo € 33,00; rustico.

Le vivande servite: mozzarella, scrigno farcito al pomodorino, provola affumicata, gocce di ricotta all'erba cipollina, pepitas (cagliatine fresche); formaggi roanina, caciocavallo e moro con gelatina di birra; salsiccia stagionata di bufala; muffin alle erbe, pan brioche e pane al cioccolato; lasagna in bianco con carciofi di Sezze; strozzapreti con pomodorino Pachino e cremolata di basilico; bocconcini di bufala con funghi porcini; verdure arrostite; gelato al caffè e crema di ricotta di bufala ai canditi.

I vini in tavola: "Coboldo" 2007 Merlot rosso del Lazio Igt e "Bellone" 2009 Cacchione bianco del Lazio Igt (Azienda agricola I Pampini, loc. Acciarella, Borgo Sabotino - Latina).

Commenti: La Delegazione di Roma Eur ha inteso celebrare la riunione conviviale di maggio in modo insolito, ospite di una delle più importanti aziende agricole e zootecniche del Lazio, specializzata nell'allevamento di bufale e nella produzione di carne, latte e prodotti derivati. Giuseppe Iemma (detto Pinello), titolare dell'azienda, ha accompagnato i convitati nella visita della struttura e in particolare dell'opificio ove vengono lavorate le materie prime (latte e carne). Purtroppo le avverse condizioni meteorologiche hanno impedito agli ospiti di visitare le stalle e i recinti ove vengono ricoverati e munti i bovini. Successivamente alla visita, gli Accademici hanno potuto sperimentare personalmente gusti e sapori di tutti i prodotti dell'azienda grazie allo splendido pranzo allestito per l'occasione da Mayte Torre, gentile consorte di Pinello. Ricchissimo e apprezzatissimo il buffet degli antipasti di assoluta qualità e freschezza. Eccezionali e molto graditi i bocconcini di bufala con funghi porcini e, per concludere, il gelato e la crema di ricotta con canditi. I vini serviti a tavola provengono da un'altra azienda di famiglia che ha i propri vigneti a Torre Astura, nei pressi di Nettuno. Nell'occasione la Delegazione ha ospitato una nutrita rappresentanza dell'MG car club d'Italia, guidata dal presidente Fabio Filippello, che ha impreziosito l'ambiente con i colori variopinti di alcune vetture d'epoca.

ROMA NOMENTANA
18 maggio 2010

Ristorante "Grappolo d'Oro" fondato nel 1950. ●Via Palestro 4/10, Roma; ☎06 4941441; coperti 80. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,80; prezzo € 45,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con fritti e canapè; gnocchetti di patate vongole veraci e rucola; paccheri di Gragnano ai frutti di mare; rombo in crosta di patate e carciofi; dessert a scelta dal carrello; caffè.

I vini in tavola: Vermentino Piero Mancini.

Commenti: La prima riunione conviviale del nuovo Delegato Alessandro Di Giovanni si è svolta in un tradizionale ristorante. Simposiarca Loredana Regazzoni che assieme allo chef ha proposto un menu di pesce di sicura attrattiva. Ottimi i primi che hanno riscosso pieno successo: originale accoppiamento degli gnocchetti di patate con le vongole e dagli sfiziosi paccheri di Gragnano con pomodoro e frutti di mare. Buono il rombo in crosta di patate. Il dessert a scelta dal carrello ha soddisfatto i convitati. Il voto medio di 7,80 conferma il livello di questo storico ristorante che con attenzione alla qualità dei prodotti e un attento servizio continua il suo cammino nella tradizione della buona cucina romana. Graditissima la presenza del Coordinatore per il Lazio Gabriele Gasparro e di Paolo Basili Consigliere di Presidenza con la consorte Tamara Diomede, Accademica di Bruxelles. Serata piacevole a cui hanno partecipato parecchi ospiti che, assieme agli Accademici, hanno accolto con un applauso lo chef giapponese Keinichi Watanabe oramai, in Italia dal 1980.

VITERBO
28 aprile 2010

Ristorante della "Tenuta di Santa Lucia", fondato nel 2005. ●Strada Ortana km 13,200, Soriano del Cimino (Viterbo); ☎0761 759529; coperti 45. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40,00; curato, accogliente.

LAZIO segue

Le vivande servite: magatello in salsa tonnata; flan di fave con vellutata di pecorino fresco; risotto carnaroli con strigoli su riduzione di Morellino di Scansano; gran piatto di bollito misto con mostarda e salse; verdure varie al vapore e insalata russa; millefoglie Chantilly e fragole.

I vini in tavola: Soave classico Pieropan; Valpolicella classico Allegrini.

Commenti: La riunione conviviale si è svolta all'interno di un antico casale, dove un tempo venivano allevati bachi da seta, oggi trasformato in elegante agriturismo. La peculiarità della eccellente serata è consistita nell'allestimento di un sontuoso piatto di bolliti misti, del tutto inusuale per la zona e per ciò particolarmente applaudito, per l'accurata e sapiente scelta delle carni in buona parte provenienti dall'allevamento di bovini di razza chianina della stessa azienda agrituristica, perfettamente accompagnate da salse e verdure. Apprezzati anche gli antipasti e il risotto, qualificati da prodotti locali e assolutamente stagionali, ma soprattutto il riuscitissimo millefoglie, "montato" al momento, che se ha comportato un certo ritardo, ha brillantemente concluso la serata.

VITERBO
24 maggio 2010

Ristorante "Il Cantinone" di Maura Dominici, fondato nel 2008. ●Via Corte 18, Vasanello (Viterbo); ☎0761 408378; coperti 120. ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 1 settimana a novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7; prezzo € 35,00 caratteristico.

Le vivande servite: Prosecco e salatini; crostini al sugo di baccalà e aringa; borragine e fiori di zucchine fritti; minestra di ceci e "squizzera musi"; gnocchi alla "ratta cacio" al ragoût; piccione arrosto ripieno, con patate al forno e cicoria in padella; ceciarolo e tisichelle della casa; caffè e digestivi.

I vini in tavola: bianco (della casa); rosso "Terra" 2006 (Ceccarelli di Vasanello); "Grinto", un clinton locale.

Commenti: Nel centro storico di Vasanello, il ristorante "Il Cantinone" presenta una immagine suggestiva in quanto scavato nella roccia tufacea. La riunione conviviale è iniziata con la presentazione, da parte del Simposiarca, delle specialità gastronomiche del paese, in particolare l'antipasto con fritto di borragine e con il richiamo alle pietanze tipiche dei contadini in campo d'estate (baccalà e aringa), l'impiego dei ceci (minestra e dolce natalizio) e il piccione torraiolo. I vini, forniti da ditte locali, sono nell'alveo della tradizione enologica della media Valle Tiberina, gradevoli e ben assortiti con il cibo. La cena è stata preceduta da una breve visita ai monumenti, illustrati da un ben erudito cittadino di Vasanello, il prof. Antonino Scarelli, che ha anche proposto il menu e contribuito alle realizzazioni dei piatti, molto apprezzati, attivando gentili signore del paese, ricche di esperienze cucinarie e memori delle tradizioni gastronomiche locali.



MOLISE

CAMPOBASSO
9 maggio 2010

Ristorante "La Piana dei Mulini" di Michele Lucarelli. ●F.V. del Biferno S.S. 647 km 7, Colle d'Anchise (Campobasso); ☎0874 787330, fax 0874 776825; coperti 60. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,39; prezzo € 35,00; elegante.

Le vivande servite: aperitivo con fritti vegetali; sformatino ai carciofi con fonduta; ravioli alle ortiche fluviali con pomodorini "pennuli"; sella di capretto farcita agli asparagi selvatici; patate nocciola; misticanza fresca dei "Mulini"; fragole al limone; millefoglie alla crema e amarena.

I vini in tavola: Chiaretto del Molise e Montepulciano (vinificati nell'Azienda di Larino dell'Accademico Consultore Alberto Battista); Moscato Ego' (delle Cantine D'Uva di Larino).

Commenti: Nella riunione conviviale è stato festeggiato ,per i suoi 25 anni d'Accademia, Antonio Vincelli, già Delegato di Campobasso e ora Delegato onorario, uomo di cultura che tanto ha fatto per la Delegazione. La consegna del distintivo d'argento si è svolta nella suggestiva corte di una splendida struttura, immersa nel verde, sulle rive del fiume Biferno, nella quale è stato servito anche l'aperitivo. Molto curata l'organizzazione dai Simposiarchi Bruna Benevento e Giorgio De Franciscis, dalla decorazione dei tavoli, dal significato simbolico con tralci di edera e rami di alloro, al sottofondo discreto di musica dal vivo. Lo chef Bernardino Angiolilli ha presentato un menu ben calibrato, armonico e piacevolmente presentato, in cui molta attenzione è stata data ai prodotti del territorio (le ortiche del primo piatto, gli asparagi selvatici del secondo, i sapidi formaggi che hanno arricchito le varie pietanze). Il maggior apprezzamento è andato al dessert, un millefoglie diverso dal consueto, per la farcitura a base di crema pasticciera e la presenza generosa di amarene, su cui spiccava la decorazione: il logo dell'Accademia.

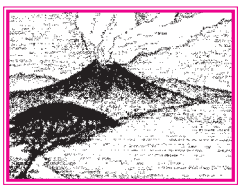
ISERNIA
28 marzo 2010

Ristorante "Da Patrizio" di Patrizio Di Cesare, fondato nel 2008. ●Corso Marcelli 37, Isernia; ☎0865 299516; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie non definite; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,50; prezzo € 40,00; accogliente.

Le vivande servite: cornetto di pasta sfoglia ripieno di baccalà; crudo di ostriche, scampi e tartufi di mare; insalata di polpo e seppia con sedano e carote; insalata di calamari alla griglia e funghi champignon arrostiti; insalata di polpo, patate lesse e olive nere di Gaeta; filetti di sgombro al vapore con porro e salsa di limone, olio e sale; scampo al vapore con salsa cocktail; calamari e carciofi croccanti; rustico di pasta sfoglia con ripieno di capesante, gamberi, calamari e merluzzo; gambero in tempura con crema di aceto balsamico; involtino di zucchina con baccalà e peperone; gambero sfumato al brandy con lardo di Colonnata servito su mela verde; conchiglione con baccalà, zucchine e curry; sauté di cozze e vongole; parmigiana di melanzane con vongole, cozze, gamberi, scampi e seppioline; cozze cacio e uova; capesante gratinate; moscardini affogati; scampi all'acqua pazza; cestino di frutta con salsa allo yogurt.

I vini in tavola: Prosecco Blanc de Noir, il Roggio, Treviso Orovite; Molise Trebbiano Terresacre Montenero di Bisaccia (CB).

Commenti: Una carrellata di antipasti di pesce freschissimo compone questa cena. Piatti raffinati, in un crescendo di elaborazioni e di sapori dai più tenui via via ai più marcati e ricercati. I sensi la fanno da padrone, l'occhio è soddisfatto, l'olfatto collabora con il gusto e non si acquieta, vorrebbe continuare con diletto esortando a proseguire nel tempo questo piacere. Curato e colto l'intervento della Simposiarca Francesca Cuna, che ci racconta dell'innovazione e adesione a questa scelta, per il fluire dei sapori. Competente, brillante e chiaro il Vice-Delegato Michele Cinone, nel ruolo di sommelier, che sottolinea il perché della scelta del vino raccontando la sua storia, il suo profumo, e di quali altri vini avrebbe potuto ospitare una cena così particolare.



CAMPANIA

NAPOLI
11 maggio 2010

Ristorante "La Fazenda" di Raffaele D'Alessio, fondato nel 1973. ●Discesa Marechiaro 58A, Posillipo (Napoli); ☎081 5757420, fax 081 7691297; coperti 240. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 30,00; caratteristico.

Le vivande servite: sfilatino ripieno di scarole e provola; fritturine di calamarelle; frittelle di baccalà; alici e polpo all'insalata; mezzi paccheri al sugo di mare; filetto di orata arrosto con patate prezzemolate; dolce al carrello; frutta fresca.

I vini in tavola: Piedirosso (Cantine Carputo); Falanghina (Cantine Grotta del Sole).

CURIOSITÀ

Benefica papaia

Questo frutto esotico ha rivelato, grazie agli studi di alcuni ricercatori americani, di essere idoneo a curare gli stati di affaticamento o inappetenza grazie al proprio straordinario contenuto naturale di potassio e magnesio.

(dai giornali)

Commenti: Numerosi sono stati gli Accademici intervenuti alla riunione conviviale in questo ristorante segnalato dall'Accademico Toto Petrone. Due tavole in lungo hanno ospitato i commensali: tra questi Roberto Morleo, aspirante Accademico. Il Delegato Leonardo Bianchi ha illustrato il menu sottolineandone la qualità ma soprattutto la freschezza delle verdure, delle quali i proprietari curano la coltivazione nel loro grande orto ai piedi del ristorante. Apprezzati soprattutto lo sfilatino ripieno di scarola e provola e i mezzi paccheri al sugo di mare. Notevole successo ha riscosso l'arrosto di filetto di orata. Da migliorare la carta e la qualità dei vini. Presenti anche i coniugi Haskell, Accademici di Parigi. Particolare interesse ha destato la stimolante e colta conversazione tenuta dalla Segretaria Myriam Cimino Fonti sul tema "L'uovo, un cibo da venerare". Alla fine della serata il Delegato Bianchi ha consegnato alla proprietaria del locale la bandierina dell'Accademia.

PENISOLA SORRENTINA
29 maggio 2010

Ristorante "Cantuccio Mare" di Giorgio Fontana, fondato nel 1983. ●*Via Marina del Cantone 67, Nerano di Massalubrense (Napoli);* ☎*081 8081288, anche fax; coperti 60+90.* ●*Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì (in inverno).* ●*Valutazione 8; prezzo € 35,00; tradizionale, accogliente, caratteristico.*

Le vivande servite: verdure di stagione, fritte e in umido; frittura all'italiana; bruschette; spaghetti con zucchine e formaggi; scialatielli ai frutti di mare; ricciola al forno con patate; frutta di stagione e zeppoline fritte; liquori della casa e caffè.

I vini in tavola: Falanghina 2009 Doc, Cantina Mustilli; Aglianico del Sannio 2009 Doc, Cantina del Sorbo.

Commenti: Marina del Cantone di Nerano, una delle località della costa in territorio di Massalubrense, è divenuta famosa nel mondo per una sua speciale pietanza, da tanti copiata, ma mai eguagliata: i vermicelli con le zucchine e con misto di formaggi sorrentini (e qui sta il segreto). La ricetta è stata da sempre custodita gelosamente nella memoria di poche anziane donne del paese e da loro tramandata ai discendenti. Il "Cantuccio Mare" è gestito dal capofamiglia e da cinque figli che lavoravano nel locale e ciò permette loro di rimanere tutto l'anno aperti, facendo le ferie a turno in periodo di bassa stagione, disponendo sempre di freschi prodotti dei fertili terreni circostanti e di pesci acquistati dai pescatori che ormeggiano di fronte al locale. Le pietanze sono ben equilibrate, insaporite dall'olio delle colline, e il servizio ai tavoli è pronto e solerte, diretto dalla vigile Giovanna Fontana. Insomma, una memorabile riunione conviviale da tutti gradita e applaudita.



PUGLIA

FOGGIA
27 maggio 2010

Ristorante "Ser Michele" di Giuseppe Samale, fondato nel 1999. ●*Via Manzoni 20, San Paolo Civitate (Foggia);* ☎*339 2420256; coperti 60.* ●*Parcheggio ampio non custodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 12 al 30 luglio; giorno di chiusura mercoledì.* ●*Valutazione 9; prezzo € 60,00; accogliente, familiare.*

Le vivande servite: scampi su vellutata di zucchine; polentina con polpetti; zuppetta di cozze e vongole; moscardini e alici gratinate; scampetti saltati; chitarrina con cozze e ceci; paccheri con triglie di scoglio; scamponi alla "Ser Michele"; mosaico di frutta fresca; semifreddo al cioccolato; varietà di grappe.

I vini in tavola: Falanghina Igt (Teanum, S. Paolo Civitate); Ramitello di Majonorante Doc (Campomarino).

Commenti: La scelta del menu, concordata con il titolare dalla Simposiarca Vice-Delegata Carmen D'Intino, è stata quanto mai elaborata, considerate le innumerevoli proposte dell'eclettico Ser, chef di sorprendente creatività e professionalità. I piatti scelti e gustati hanno testimoniato che per il nostro ristoratore è fondamentale l'impiego di un'ottima materia prima per trasformare pietanze di grande semplicità in vere e proprie eccellenze. L'invito di ser Michele, accolto dagli Accademici con entusiasmo, a visionare il pesce e i crostacei freschissimi, pronti per essere "sacrificati", è stato il giusto preludio agli ottimi antipasti, tutti caldi e preparati al momento. Poi, alla fumante e deliziosa chitarrina con cozze e ceci sono seguiti i delicatissimi paccheri con triglie di scoglio, al cui bis pochi hanno rinunciato, così come per i superbi scamponi. Eccellenti anche la composta e il semifreddo. Una cena davvero di successo, da ripetere quanto prima, per rigustare la calibrata fusione di tradizione e originalità in altre proposte del nostro chef. Attento, simpatico e professionale il servizio in sala dei fratelli Giuseppe e Sandro Samale. La Delegazione, a fine serata, per sottolineare il plauso unanime ha consegnato al titolare il prestigioso piatto dell'Accademia.

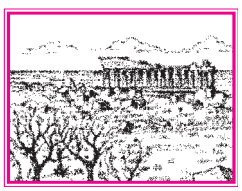
FOGGIA-LUCERA
28 maggio 2010

Ristorante "Mare in Tavola" di Decade, fondato nel 2009. ●*Corso del Mezzogiorno 35, Foggia;* ☎*0881 662493; coperti 90.* ●*Parcheggio custodito; prenotazione non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 7,50; prezzo € 40,00; accogliente.*

Le vivande servite: ostriche e noci di mare; alici marinate; moscardini e totani in guazzetto; impepata di vongole e cozze; polpo alla Luciana; paccheri di Gragnano con scampi e carciofi; dentice al forno con patate; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Falanghina del Beneventano Igt 2009 (Azienda agricola Vinosia - Atripalda); limoncello della casa.

Commenti: Una riuscitissima riunione conviviale all'insegna della cucina marinara. Prima della cena il Delegato ha presentato ai convenuti i due nuovi Accademici Francesco De Cristofaro e Francesco Giuseppe Apollo, in verità già noti alla Delegazione per essere stati più volte ospiti. Lo stesso Delegato, Simposiarca per l'occasione, ha quindi illustrato il menu che poi è risultato curato e realizzato con maestria (degni di particolare segnalazione soprattutto gli antipasti e il dentice al forno). Buono il servizio; interessante il rapporto qualità/prezzo. La riunione si è conclusa con i complimenti allo chef e la consegna del guidoncino della Delegazione.



SICILIA

CALTANISSETTA
28 aprile 2010

Ristorante "Vicolo Duomo" di Angela Mendola, fondato nel 1992. ●*Vicolo Neviera 1, Caltanissetta;* ☎*0934 582311; coperti 55.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura domenica e lunedì a mezzogiorno.* ●*Valutazione 8,50; prezzo € 30,00; elegante, tradizionale, accogliente.*

Le vivande servite: uova alla stemperata, polpettine di sparacello, ricotta al forno con pesto di finocchietto, carciofi ripieni al sugo, frittatine alle erbe; tagliatelle di pasta all'uovo con crema di fave e finocchietto; trofie con pesto di frutta secca e melanzane grigliate; involtini di carne di maiale all'arancia; involtini di carne di vitello con ripieno di tuma e "mazzareddi"; torta al cioccolato e frutta secca con salsa al cioccolato.

I vini in tavola: Azienda Lombardo Salvatore: Fiore di Nero (rosato Igt Sicilia), Nero d'Avola (rosso Igt Sicilia), Passa di Nera (Igt Sicilia vendemmia 2008).

Commenti: La Delegazione con questa riunione conviviale ha voluto festeggiare, assieme ai titolari Angela e il marito Aldo, l'inserimento del ristorante nella guida "Le buone tavole della tradizione". Il tema della serata era il vino siciliano, splendidamente narrato all'interno della rivista "Enos". Erano ospiti della Delegazione il dott. Dario Pennica editore, appunto, della rivista di cultura dei vini "Enos", e il giornalista Giancarlo Lo Sicco, autore del libro "Memorie gastronomiche della città perduta". L'azienda vinicola "Lombardo Salvatore" testimoniava la cultura del buon vino, presente anche nella provincia di Caltanissetta: il titolare, l'enologo dott. Lombardo, con l'addetto stampa Sherman, ha gentilmente offerto i vini della serata. In questo locale è un piacevole rito, a fine serata, leggere le schede di valutazione degli Accademici. Serata molto gradevole, pietanze molto apprezzate, ottimo l'abbinamento con i vini. Il ristorante è definito dagli Accademici nisseni come l'unico posto dove si possano portare a cena gli amici di altre città.

MODICA
25 aprile 2010

Ristorante "Rugantino al Muretto" di Mauro Caponi, fondato nel 2000. ●*Via Loreto 104, Modica (Ragusa);* ☎*0932 752074; coperti 150.* ●*Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 7,30; prezzo € 25,00; accogliente.*

Le vivande servite: speck, prosciutto crudo, pancetta, verdure grigliate, formaggio, trippa; risotto ai funghi porcini; rigatoni alla zozzona; involtini alla palermitana; arrosto di vitello al rosmarino; insalata mista; fagiolini con aceto balsamico; mousse di ricotta e pistacchi.

SICILIA segue

I vini in tavola: Frappato di Vittoria (Firriato).

Commenti: La Delegazione di Modica, Simposiarca Antonio Criscione, ha ospitato l'Associazione italiana celiachia. Dopo una interessante conversazione tenuta dal dott. Simone Artimagnella, referente provinciale dell'Associazione italiana celiachia, che ha illustrato ai numerosi commensali la malattia celiaca, fornendo anche dati, è seguito un gustoso e apprezzato pranzo a base di pietanze preparate con prodotti privi di glutine.

PALERMO
27 aprile 2010

Ristorante "La Rinascente" di Peppe Giuffré, fondato nel 2010. ●Piazza San Domenico, Palermo; ☎091 6017811; coperti 80. ●Parcheggio custodito; prenotazione non necessaria. ●Valutazione 8,90; prezzo € 35,00; accogliente.

Le vivande servite: fritti, salatini, tartine; "maccu" di fave con ricotta croccante in infiorata primaverile; gigli con fonduta di melanzana violetta e fiori di malva; tortino di cuscus con misticanza di pesce e fiori di borragine; maialino in sfoglia di zucca e fiori di acetosella; tortino di cioccolato con contrasto di gelato ai petali di rosa.

I vini in tavola: Spumante di Valdobbiadene; Angimbè Cantine Cusumano; Nero d'Avola 2008 Cantine Adragna.

Commenti: Il maestro chef Peppe Giuffrè di Trapani con fama internazionale ha assunto la gestione dei ristoranti "Rinascente". Amico apprezzato di vecchia data, ha voluto preparare agli Accademici un menu particolare basato sui fiori commestibili. Ottima riuscita a conferma del livello dello chef, apprezzato dai numerosi Accademici, consorti e ospiti, con applauso. Simposiarca della riunione conviviale l'Accademico Vito Rodovico che ha intervistato Giuffrè illustrando le pietanze tradizionali e innovative con l'uso di fiori freschi.



PALERMO MONDELLO
4 giugno 2010

Ristorante "Il Pontile" di Rosa Spatola, fondato nel 2006. ●Via Lungomare Eufemio, Isola delle Femmine (Palermo); ☎091 7731141; coperti 200. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura da novembre a marzo il mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 22,00; tradizionale.

Le vivande servite: sarde a beccafico, alici marinate, insalata di mare, cozze scoppiate; spaghetti con cozze e vongole; spaghetti al nero di seppia; calamari fritti; macedonia di frutta.

I vini in tavola: Branciforti (Cantine Firriato di Salemi); Corvo Glicine (Casa vinicola Duca di Salaparuta, Castellaccia).

Commenti: Allegra riunione conviviale in una trattoria a gestione familiare sul porticciolo di Isola delle Femmine. In tavola soltanto pesce freschissimo e ottimamente cucinato. Pastasciutta cotta secondo regola e ben calda, come il più delle volte accade nei ristoranti solo ai tavoli con pochi commensali, mentre stavolta il bel numero dei partecipanti avrebbe potuto essere un alibi per giustificare qualche défaillance. Il fritto di calamari fragrante ha ottenuto convinti consensi al pari delle altre vivande, proposte con celerità e gentilezza. Tutti questo serve a spiegare il successo che la giovane équipe del "Pontile" riscuote meritatamente. Eccellente il rapporto qualità/prezzo.

SIRACUSA
14 maggio 2010

Ristorante "Kalaonda" di Carmelo Pasquale, fondato nel 2009. ●Traversa Tonnara di Terrauzza 138, Siracusa; ☎0931 316603, fax 0931 714829; coperti 80. ●Parcheggio privato, comodo; prenotazione necessaria; ferie dall'1 ottobre all'1 marzo. ●Valutazione 8; prezzo € 35,00; accogliente, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: antipasto fra terra e mare (cannolicchio di spada, caponata, gambero marinato agli agrumi, cozze gratinate); trofiette carciofi e gamberi; caserecce pesce spada e menta; spigola in barchetta con gamberoni di Marzamemi, contorno di peperoni ai pistacchi di Bronte e mollica tostata; zucchine menta e caciocavallo; semifreddo di mandorle di Avola e Moscato di Siracusa.

I vini in tavola: bianco "Fanja" 2009 Igt Sicilia e Moscato di Siracusa "Don Nuzzo" 2009 Doc (Antiche Cantine Gulino, Siracusa)

Commenti: Il Delegato Angelo Tamburini ha avviato l'incontro dando rilievo a una importante ricorrenza: onorare Orio Vergani, a 50 anni dalla sua scomparsa, con la pubblicazione di una preziosa monografia che raccoglie, oltre a significativi scritti dello stesso Vergani, autorevoli testimonianze sulla sua figura. Simposiarca del convivio l'Accademico Guido Vinci che ha elaborato un accurato spaccato scientifico, storico, letterario, medico e gastronomico di "Una tipicità siciliana: 'a ficurìnia", con la consegna di alcune ricette. Un lungo applauso e il Delegato Tamburini ha ringraziato Vinci per l'impegno e la cura nella trattazione del tema. Ha poi dato comunicazione dell'attribuzione della medaglia d'oro nel concorso internazionale "Acquavite d'oro", organizzato dall'Anag, alla Grappa di Moscato "Demetra" prodotta dall'Azienda Laganelli dell'Accademico Vincenzo Gandolfo. Infine, il maestro di cucina Placido Trovato e la maître Michela Galioto, per il servizio impeccabile, unitamente al proprietario Carmelo Pasquale, hanno ricevuto il gagliardetto e la vetrofania accademiche e un applauso per la cura dell'intero convivio.

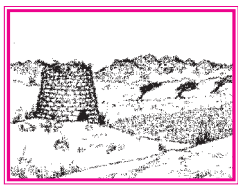
VAL DI NOTO
3 giugno 2010

Ristorante "La Prua" di Salvatore Puglisi, fondato nel 2010. ●Viale P. Mattarella 12, Avola (Siracusa); ☎0931 822384; coperti 60. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 30,00; elegante, accogliente.

Le vivande servite: tartine miste; pesce spada e gamberetti marinati; gamberi croccanti in crosta di pane; cozze gratinate; risotto con arancia, gamberi e zafferano; pesce spada, calamaro, gamberoni, polpo, tonno alla griglia; insalata mista; tortino al cioccolato in salsa vaniglia; gelato al pistacchio; grappe.

I vini in tavola: Prosecco; bianco Insolia Rudini; Moscato.

Commenti: Menu di mare nel rispetto della tradizione. Ottime materie prime; pesce freschissimo; antipasti superbi. Ottimo il primo; abbondante il secondo; molto buono il dessert; servizio eccellente e veloce. Il locale, anche se di recente apertura, presenta professionalità e buona preparazione dei componenti lo staff.



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO
26 maggio 2010

Ristorante "Su Cumbidu" di Gianmichele Dedoni, fondato nel 2001. ●Via Napoli 11/13, Cagliari; ☎070 660017, anche fax; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,50; prezzo € 38,00; accogliente, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: affettati misti; formaggi misti e ricotta affumicata; verdure grigliate: favette lessate con finocchietto; "culurgiones" di patate; fregola con salsiccia e asparagi; gallina ripiena con mirto; pecora al vino rosso; pinzimonio; frutta di stagione; dolci misti sardi.

I vini in tavola: Cannonau (Pranu Mariga), Argei; Cannonau Olianas; Nieddera rosé (Contini); Nieddera rosso.

Commenti: Il convivio è stato organizzato dall'Accademico Giuseppe Perpignano. La cucina offre piatti dell'antica tradizione agropastorale sarda con uso di prodotti genuini provenienti dall'interno dell'isola. Molto apprezzati fra gli antipasti il pecorino sardo e fra i secondi la pecora al vino rosso, che ha riscosso il plauso generale. I vini Doc sardi perfetti nell'abbinamento. Corretto il rapporto qualità/prezzo. Efficiente ma un po' lento il servizio. A conclusione della serata il Delegato ha ringraziato il Simposiarca per le scelte fatte e si è complimentato con lo chef per la bontà delle pietanze e per il modo tradizionale di presentare i piatti. A ricordo della serata ha consegnato al gestore il piatto in argento.

GALLURA
28 maggio 2010

Ristorante "Clipper" di Sergio Volpi, fondato nel 1981. ●Via della Marina, Porto Cervo, Arzachena (Olbia-Tempio); ☎0789 91644, fax 0789 900024; coperti 180. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da ottobre a marzo; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,50; prezzo € 50,00; elegante, accogliente.

Le vivande servite: antipasti di mare dello chef; linguine Clipper (gamberi, avocado, curry, pomodoro); ravioli di mare con crema di crostacei; frittura croccante di cappuccetti e zucchine; ombrina di mare in crosta di sale marino; pommes brioches e verdure al vapore; tris del pasticciere (crêpe al Grand Marnier, crema catalana, millefoglie alle fragole).

I vini in tavola: Clipper bianco Vermentino e Clip-

per rosso Cannonau (Tenute Soletta).

Commenti: Ristorante e pizzeria elegante e particolarmente accogliente di proprietà di Sergio Volpi e delle figlie; ha mantenuto dalla sua apertura nel 1981 una conduzione familiare che gli ha consentito di rimanere punto di riferimento e di ritrovo soprattutto per la marineria turistica di Porto Cervo. In cucina gli chef Gaetano Meliota e Pino Dellegrazie.

NUORO
30 maggio 2010

Ristorante "Anticos Palathos", fondato nel 2006. ●Via Nazionale 51, Orosei (Nuoro); ☎0784 98604, fax 0784 997590; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; ferie da novembre a marzo; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,50; prezzo € 45,00; elegante.

Le vivande servite: insalata di polpo; lasagnette di bottarga con frue; pescatrice alla catalana; perle di patate ai frutti di mare; trancio di rombo al rosmarino; carote al burro; "seadas" di ricotta con confettura di arancia.

I vini in tavola: Frinas bianco Doc, Cagnulari rosso Igt (tutti e due della Cantina Car.Pan.Te - Usini srl).

Commenti: In un'atmosfera piacevole, il ristorante riceve gli Accademici con la sua austerità d'autore, la raffinatezza di un restauro indovinato, la sorpresa dei giochi di luce che giungono da lampade e squarci di tetto sapientemente distribuiti. Un ambiente rarefatto e suggestivo che invita all'attesa non impaziente del cibo. Le pietanze servite in tavola non hanno tradito il notevole impatto visivo del locale. Sapori sobri in buona parte, presentazione invitante, profumi freschi, esaltati da vini pregevoli. Un'esperienza conviviale che conferma la bontà della cucina mediterranea e valorizza la ristorazione oroseina. La caratterizzazione dei piatti dovrebbe rispecchiare di più la tradizione locale e l'ambiente che accoglie il consumatore.



EUROPA

FRANCIA

PARIGI
26 maggio 2010

Ristorante "La Corte" di Enzo Barone. ●320, Rue Saint Honoré, Parigi; ☎33 142 604527. ●Parcheggio al Marché Saint Honoré; prenotazione indispensabile. ●Valutazione 7,57; prezzo € 55,00; accogliente, curato.

Le vivande servite: stuzzichini e golosità della casa (burratina e prosciutto, calamari fritti, carciofi fritti); assaggio di tagliolini con porcini e asparagi; cannellone ripieno di ricotta allo zafferano; arrosto di vitello con indivie novelle brasate; tiramisù alle fragole di bosco.

I vini in tavola: Prosecco - Anthilia bianco (Donnafugata) Santa Cristina di Noli.

Commenti: Serata brillante sotto diversi aspetti: la cucina inventiva e di grande qualità nei prodotti e nella loro elaborazione, l'accoglienza e il servizio attento, l'atmosfera cordiale che ha caratterizzato la serata cui hanno partecipato 18 convitati. Ristorante molto raccomandabile.

GERMANIA

MONACO DI BAVIERA
11 maggio 2010

Ristorante "Porta Capuana" di Gianni Mascia, fondato nel 2008. ●Thierschstr. 14, Monaco di Baviera; ☎089 63893041; coperti 60+60 all'aperto. ●Giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,90; prezzo € 61,00; elegante.

Le vivande servite: carpaccio di bue arrosto su insalata di asparagi e salsa al parmigiano; risotto con asparagi, scamorza affumicata, speck e basilico; petto d'anatra al forno con focaccina di porri e verza su salsa al Marsala; focaccina di rabarbaro e ricotta di bufala con gelato al melone.

I vini in tavola: Petriera - bianco Terra degli Osci Igt 2008 e Petriera - rosso Terra degli Osci Igt 2008 (Cantina Catabbo - San Martino in Pensilis, Campobasso).

Commenti Ristorante visitato per la prima volta dalla Delegazione. Il patron Gianni Mascia ha ricreato all'interno del locale un angolo di piazza Plebiscito a Napoli. Nutrita presenza di Accademici e invitati. Ospiti d'onore il console generale in Monaco di Baviera e signora. La serata è stata organizzata dal Simposiarca Roberto Cecchini che ha concordato con il ristoratore un menu semplice, con elementi della cucina tradizionale italiana e una leggera novità, rappresentata dal dessert, con il rabarbaro - tipico dell'Italia del Nord, e ancor più tipico delle regioni d'oltralpe - combinato con la campana ricotta di bufala. La cucina di Bruno Luongo, un giovane pieno di entusiasmo e di professionalità, si è rivelata di alto livello sia per la scelta delle materie prime che per la cura nella presentazione dei piatti, tutti serviti con eleganza e sobrietà. Un plauso particolare è andato al carpaccio di bue e al risotto. Anche l'abbinamento pietanze-vini del Molise, deciso dal Simposiarca di concerto con il sommelier Carlo Franchi, è risultato ben riuscito. A conclusione della serata, il Delegato ha consegnato al Simposiarca lo speciale distintivo in argento e ha dato il benvenuto ai due nuovi Accademici Marianna Fucci e Ferdinando Dalla Villa.

OLANDA

AMSTERDAM-LEIDEN
30 maggio 2010

Negozio di specialità alimentari italiane, catering & lezioni di cucina "Passione Italia", fondato nel 2004. ●Zwaaikom 7, Katwijk aan Zee; ☎31 0714010485; coperti 25. ●Parcheggio a pagamento, comodo; prenotazione indispensabile; aperto la sera. ●Valutazione 8,40; prezzo € 60,00; accogliente e informale.

Le vivande servite: carpaccio di controfiletto di manzo con scaglie di parmigiano reggiano delle vacche rosse riserva 2006 e aceto balsamico di Modena extravecchio riserva; tortino di verdure grigliate e gratinate in panure aromatica e pecorino fiore sardo; millefoglie croccante di pane d'Altamura, ripieno di gorgonzola affinato 200 giorni e composta di pere biologiche; pappardelle profumate alla salvia con sugo di asparagi, guanciale affumicato friulano ripassato e scaglie di pecorino del Texel; carré di agnellino del Beemster con pesto di rucola e tartufona; bieta ripassata alla romana; panna cotta con un cuore di confettura di pesche tardive di Leonforte servita con granella di torrone alle nocciole delle Langhe.

I vini in tavola: Doc Lacrima di Morro d'Alba Mancinelli 2007; Igt Umbria Grechetto "Il Moggio" Goretti 2007; Doc Basilicata Aglianico del Vulture D'Angelo 2004; Docg Rosso di Montalcino Casanova di Neri 2005; Docg Moscato d'Asti Mastri Vignaioli di S. Stefano 2008.

Commenti: La Delegazione è tornata a trovare il negozio-studio dove si vendono prodotti italiani di altissima qualità e si tengono corsi e workshop di cucina italiana, proponendo all'anfitrione e chef Victor Russo una sfida gastronomica: combinare in armonia prodotti tipici, in particolare Dop italiani e olandesi. Victor ha raccolto la sfida e ha preparato un menu italiano molto interessante con degli ottimi vini in abbinamento. In particolare, l'uso in preparazioni italiane di carni e formaggi olandesi (straordinario l'agnellino del Beemster e molto interessante il quasi sconosciuto pecorino morbido di Texel) ha dato ragione e senso al titolo dato un po' scherzosamente alla serata: "Una corrispondenza di amorosi sensi". Molto apprezzato anche il ricorso a delizie regionali, come la composta di pesche di Leonforte nel dessert, tutte frutto di piccole produzioni attentissime alla qualità. Anche il servizio di cantina si è confermato all'altezza e gli Accademici hanno potuto fare la conoscenza di un bianco di straordinario impatto come il Grechetto, esaltato dal passaggio in legno, e degustare due diversi rossi di struttura con il secondo. Nel complesso hanno considerato vinta la sfida e hanno espresso giudizi molto positivi sull'iniziativa e sul tema, ringraziando l'Accademico Andrea Marini per l'attenta e curata organizzazione.

POLONIA

VARSAVIA
19 maggio 2010

Ristorante "Piccola Italia" di Stefano e Barbara Cherubini, fondato nel 1998. ●Ul.1 - Sierpnia 46, Varsavia; ☎48 228468737, fax 48 228468747; coperti 120. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 8; prezzo € 35,00; caratteristico.

Le vivande servite: fantasia di salumi del Subasio; insalatina di farro al balsamico; cipollata con crostini caserecci; cappellacci al tartufo nero di Norcia; porchetta al forno; patate al forno; carciofi fritti; salame del re.

I vini in tavola: Grechetto Umbria Igt (Palazzone); Campo del Guardiano Orvieto classico Doc (Palazzone); Rosso di Montefalco Doc (Arnaldo Caprai).

Commenti: Il menu è stato apprezzato: complimenti per gli ingredienti tutti freschissimi. In particolare la porchetta al forno (preparata su ordinazione) è risultata tenera e gustosa, anche se avrebbe meritato una maggiore speziatura. Il proprietario Stefano Cherubini è stato estremamente disponibile e ha dimostrato con decisione di voler restare tra i primi in un mercato difficile e competitivo. Il locale dispone di una pizzeria con forno a legna, offre un ottimo servizio e un prezzo concorrenziale.

PRINCIPATO DI MONACO

MONACO
24 marzo 2010

"Zelo's Restaurant". ●Grimaldi Forum, 10 Av. Princesse Grace, Monaco;

PRINCIPATO DI MONACO segue

☎377 99992550, fax 377 99992560; coperti 130. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre. ●Valutazione 7,90; prezzo € 130,00; raffinato.

Le vivande servite: fettine di fegato di coniglio alla salvia; baccalà dorato; cuori di carciofi in tempura; crudo di vitella fassona battuta al coltello; peperone al forno farcito alla piemontese; girello di vitella fassona in salsa tonnata; tarte Tatin di cipollotti e carciofi con salsa al peperone; agnolotti del "plin" al tovagliolo; taglierini al tuorlo d'uovo con ragù di verdure; carré di agnello con salsa al Barbaresco e tartufo nero; tortino caldo al gianduia con zabaione al Moscato d'Asti; piccola pasticceria preparata sul posto.

I vini in tavola: Pinot nero 2006, Barbera d'Alba vigneto Santo Stefano 2008, Barbaresco vigneto Santo Stefano 2006, Moscato d'Asti 2009 (tutti del Castello di Neive).

Commenti: Chef d'eccezione per celebrare la giornata della cultura è stata Mariuccia Ferrero, titolare del noto ristorante "San Marco" di Canelli. La stella della Ferrero ha brillato a Monaco ricreando nelle eleganti sale dello "Zelo's" i sapori e profumi della colline del Monferrato, con un ricordo ai luoghi cari a Cesare Pavese, legato alla chef da una profonda storia di famiglia. Ospite d'onore l'ambasciatore d'Italia nel Principato dott. Franco Mistretta. Strepitoso e molto apprezzato l'aperitivo con la ricca serie di antipasti che hanno reso famoso il "San Marco". Ben appropriati i vini tutti di provenienza del Castello di Neive, per una serata di alta cucina.

MONACO
26 maggio 2010

Ristorante dello "Yacht Club Monaco", fondato nel 1950. ●16, quai Antoine 1er, Porto Condamine, Monaco; ☎377 93106300; coperti 150. ●Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie novembre. ●Valutazione 7,20; prezzo € 100,00; raffinato.

Le vivande servite: tagliolini all'aragosta con fiori di zucchini; gamberoni di San Remo grigliati con tartare di legumi alle erbe aromatiche; maccaroni alle pesche.

I vini in tavola: Prosecco Modolet brut Tenuta Angoris; Gavi di Gavi La Scolca Docg; Vermentino Laura Ascheri; Ramandolo Docg Tenuta Giovanni Dri.

Commenti: Serata conviviale di primavera svoltasi sulla terrazza del ristorante con vista sul porto della Condamine e prestigiosi hotel come "Hermitage" e "Hotel de Paris". Lo chef Bruno, ligure doc, in accordo col Vice-Delegato, ha elaborato un menu a base di crostacei, il primo piatto con aragosta pescata al largo di Ventimiglia e piatto principale con i famosi gamberi di San Remo padellati e serviti con legumi della campagna di Dolceacqua. Apprezzati i vini selezionati dalla sommelier Laura Martelli così come il maccarone ghiacciato alla pesca, servito con il Ramandolo, fine vino da dessert.

SPAGNA

BARCELLONA
26 maggio 2010

Ristorante "Le Cucine Mandarosso" di Pietro Leonetti, fondato nel 2006. ●Verdaguer i Calls 4, Barcellona; ☎93 2690780; coperti 40. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie seconda metà di agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,89; prezzo € 35,00; rustico, fra trattoria e bistrot.

Le vivande servite: aperitivi misti vegetali della casa; burrata e speck; gateau di patate; tagliolini al pesto; bracioline al ragù; cannoli siciliani e pastiera.

I vini in tavola: Rosso Bigi.

Commenti: Cucina tradizionale da équipe di giovani di notevole dedizione che debbono perfezionare - come spesso avviene in questo genere di piccoli ristoranti italiani in Spagna - i tempi di servizio. Servizio cortese e di qualità. Prezzi contenuti. Il piatto forte è la pasta in numerose presentazioni. La Delegazione ha espresso un giudizio globalmente positivo.

MADRID
14 maggio 2010

Ristorante "La Nonna" di Alberto Pezzetti, fondato nel 1999. ●Calle Profesor Waksman 8, Madrid; ☎91 4575627; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8; prezzo € 45,00; familiare.

Le vivande servite: misto di salumi e lingua salmistrata; gnocchi al burro e salvia; ossobuco con polenta; gelato al cioccolato bianco.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene; Bianco Tocaj 2007 (Ronco dei Tassi); Rosso Rosso; Sangiovese Merlot 2008 Doc Daunia.

Commenti: La serata ha rappresentato il pieno successo della prima esperienza del Simposiarca, il neo Accademico spagnolo Moises Rubias, validamente assistito dalla moglie italiana. Indovinatissima la scelta del locale interamente gestito da una famiglia bergamasca, impegnata, anche dall'Italia, con la fornitura di tutte le materie prime di stretta produzione artigianale e quindi anche di smagliante genuinità. C'e anche per davvero la nonna, la signora Nella, che esce dalla sua cucina per salutare personalmente i clienti e illustrare la preparazione delle pietanze. Da notare che questo è forse l'unico ristorante italiano in tutta la Spagna che offre costantemente nel suo menu l'ossobuco e la lingua salmistrata. Questo evidentemente giustifica il tutto esaurito di quasi tutti i giorni. Azzeccato in pieno il menu, tradizionalmente italiano, che i numerosi convitati hanno mostrato di gradire applaudendo a lungo la nonna alla quale il Delegato ha consegnato il gagliardetto.



SVIZZERA

SVIZZERA ITALIANA
27 aprile 2010

Ristorante del "Grand Hotel Eden", direttore Nicolas Wiemeijer, fondato nel 1919. ●Riva Paradiso 1, Lugano; ☎+41 919859200, fax +41 919859250; coperti 200. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7; prezzo frs 100,00 (€ 70,00); elegante, accogliente.

Le vivande servite: crudo di tonno e lime, gamberone in tempura, fiore di zucchina farcito, salsa al tartufo, tortino di formaggi freschi con erbette aromatiche e insalata novella; risotto Carnaroli con Spumante e dadolata di verdura; vitello nostrano cotto a bassa temperatura con verdure mignon e salsa al Merlot; millefoglie con lamponi; caffè.

I vini in tavola: Convivio, Ticino Doc 2009 (Monticello vini, Mendrisio); Piccolo Ronco di Pedrinate, Merlot del Ticino Doc 2006 (Casa Valsangiacomo, Mendrisio); Moscato d'Asti Rivetto Doc 2009.

Commenti: I 25 anni della Delegazione sono stati festeggiati con una serata intitolata "La cena delle meraviglie, un mondo da fiaba 1985-2010, venticinque anni di civiltà della tavola nella Svizzera Italiana". Lo spuntino ha visto la presenza di Camilla Baresani, nota scrittrice e critica gastronomica italiana, che è intervenuta come ospite d'onore. Dopo l'intervento del giornalista Salvatore Maria Fares, il Delegato Paolo Grandi ha intervistato Camilla Baresani, sottolineando l'importanza dei prodotti del territorio e della tradizione gastronomica italiana presente in Ticino. Particolarmente apprezzato il risotto Carnaroli con Spumante e dadolata di verdure dello chef Marco Ghioldi. In finale, taglio della torta del 25°, una millefoglie con lamponi, particolarmente acclamata. Accompagnavano il menu due Merlot ticinesi vinificati in bianco e rosso e un ottimo Moscato d'Asti del Piemonte.

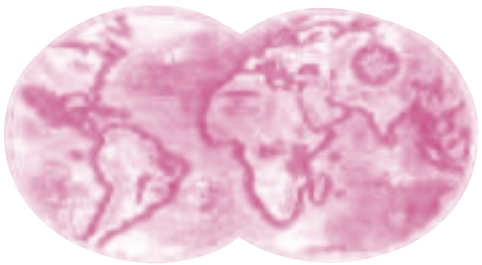
SVIZZERA ITALIANA
19 maggio 2010

Ristorante "Ex Cantine Lucchini" di Nicola Pagnamenta, Key Events, fondato nel 2007. ●Via Cantonale 27, Pregassona; ☎919 220101, fax 919 220150; coperti 25. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8; prezzo frs 90,00; tradizionale, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: degustazione di tre stuzzichini sfiziosi e aspic di Negroni e Franzini; scaloppa di foie gras su letto di indivia al Porto; risottino di fragole e Champagne; filetto di maiale in camicia di lardo nostrano su verdurine primaverili e vellutata al Merlot; formaggi di Sonvico (Lugano) in abbinamento alle gelatine di vino; creme ghiacciate e i loro liquori; caffè Chicco d'Oro.

I vini in tavola: bianco Granito di Meinrad Perler, Tenuta dell'Ôr, Arzo; rosso Merlot riserva Fiori di Bacco, Cesare Valsangiacomo, Mendrisio; grappa ticinese, nocino della casa, sambuca.

Commenti: Gradevole e interessante serata in un incontro tra Accademici e soci del Lions club Ceresio, presieduto dall'Accademico Giancarlo Bernasconi. La suggestiva ex cantina, trasformata in un'accogliente serie di sale e saloni, ci ha permesso di invitare all'aperitivo il sommelier Gino Fontana, vice-presidente nazionale dell'Ass. Un'interessante relazione sulla vite, il vino in Ticino e la storia delle ex Cantine Lucchini ha stimolato la curiosità degli Accademici che sono poi passati a degustare il menu, studiato da Nicola Pagnamenta e dai suoi chef per abbinare opportunamente alcuni pregiati vini ticinesi e anche il Franzini, un aperitivo ricavato da vino ed erbe aromatiche, presentato in gelatina. Apprezzatissimo il filetto di maiale in camicia e il risottino alle fragole e Champagne. Valerio Cimiotti della Chicco d'Oro ha presentato in chiusura i suoi diversi ottimi caffè.



NEL MONDO

AUSTRALIA

CANBERRA
27 aprile 2010

Ristorante "La Cantina" di Ornella Celestino, fondato nel 2003. ●*4 Iluka Street, Narrabundah; coperti 70.* ●*Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie Natale; giorno di chiusura festivi.* ●*Valutazione 7,55; prezzo aus$ 90,00; accogliente.*

Le vivande servite: focaccia e canapè; frittelle di zucchine; ravioli fatti in casa con burro e salvia o gnocchi alla crema di gorgonzola; filetto di barramundi al cartoccio con tortino di patate o filetto di manzo con verdure stufate; torta di crêpe alle mele e amaretti.

I vini in tavola: Pinot grigio 2008 (Cortegiana) delle Venezie; Chianti classico 2006 (Isole e Olene).

Commenti: Finalmente siamo riusciti ad andare a cena nel ristorante reputato uno dei migliori di Canberra. Per convincere i proprietari è stata necessaria tanta pazienza ma alla fine tutto è andato molto bene, il menu scelto in precedenza dalla carta del locale è risultato ottimo e delicato, ogni commensale ha potuto gustare le portate presentate elegantemente e il servizio è stato ottimo. L'ambiente era veramente simpatico e accogliente, i 38 commensali erano ben amalgamati fra loro. Un'ottima serata in compagnia dell'ambasciatore Gianludovico De Martino, la sua consorte e il nunzio apostolico. Alla fine della serata abbiamo ringraziato vivamente Ornella Celestino, cuoca e comproprietaria del locale, dell'ottima cena.

CANBERRA
8 giugno 2010

Ristorante "Santa Lucia" di Franca e Pasquale Catanzariti, fondato nel 2008. ●*10/84 Ainsworth, Mawson; coperti 50.* ●*Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 7,30; prezzo aus$ 50,00; rustico.*

Le vivande servite: frittelle di zucca; pizza napoletana; polpetti alla griglia; polletto alla "Santa Lucia" con patate al forno, peperonata e insalata di rucola; torta di ricotta.

I vini in tavola: ogni commensale ha portato un suo vino da abbinare al menu.

Commenti: La serata è trascorsa all'insegna della semplicità e nel modo più familiare possibile. L'interesse per l'Accademia si sta sviluppando sempre più in Canberra e i simpatizzanti e gli invitati ai nostri convivi sono sempre più numerosi. Nulla da eccepire sul menu semplice e casalingo. Ottima la pizza (la pasta ben lievitata e ben cotta), i polpetti anche se buoni erano un po' troppo salati, il polletto, tipo Valle Spluga, arrostito alla brace era molto buono e per finire tutti hanno gustato la torta di ricotta, che a parere della Delegata era buona, ma simile a un cheese cake più che a una torta di ricotta all'italiana. Come al solito gli Accademici erano più di 30 e il risultato finale ha ben rispecchiato il parere unanime dei commensali. Apprezzato il rapporto qualità/prezzo.

BRASILE

SAN PAOLO
17 marzo 2010

Ristorante "Vinheria Percussi" di Silvia e Lamberto Percussi, fondato nel 1985. ●*Rua Cônego Eugenio Leite 523, San Paolo;* ☎*11 30884920; coperti 90.* ●*Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie Natale; giorno di chiusura lunedì e domenica sera.* ●*Valutazione 9; prezzo reais 120,00 (€ 70,00); famigliare, accogliente.*

Le vivande servite: panelle, gamberetti marinati in succo di limone e arancia su un letto di radicchio verde; pasta alla Norma con ingredienti organici (pomodori freschi, melanzane, ricotta salata e basilico); tonno in crosta di pistacchio con caponata e patatine novelle allo zafferano; cannoli siciliani con crema pasticciera e gelo di caffè con panna.

I vini in tavola: Chardonnay 2005, Rosso del Conte 2005, Nozze d'Oro 2005, Passito (tutto Tasca d'Almerita).

Commenti: La Delegazione ha avuto l'onore di partecipare all'anteprima di una serie di quattro serate gastronomiche organizzate dal ristorante "Vinheria Percussi", con la presenza di Fabrizia Lanza della nobile famiglia siciliana Tasca d'Almerita, proprietaria, direttrice e insegnante di una scuola di gastronomia a Palermo. In un ambiente elegante e accogliente il menu suggerito dalla signora Fabrizia e condiviso dalla chef Silvia Percussi si è rivelato un successo unanime anche perché ha ricordato i sapori ormai lontani della Sicilia: tutti hanno assaggiato la bontà e originalità dei piatti. Le vivande infatti si sono distinte per la qualità delle materie prime (farina di ceci per le panelle, l'origano per i gamberi e la ricotta salata per la pasta alla Norma sono venuti dalla Sicilia) e per l'originalità degli accostamenti. La classica pasta alla Norma con pomodori freschi e melanzane senza l'amaro, un sogno. Il tonno ha sorpreso tutti, croccante all'esterno e ancora leggermente umido all'interno, con contorno di una deliziosa caponata. I tradizionali cannoli con la crema pasticciera e il gelo di caffè con la panna hanno chiuso con chiave d'oro una cena davvero eccezionale. Perfetto l'abbinamento dei vini e un servizio inappuntabile

SAN PAOLO
18 maggio 2010

Ristorante "Seraphini" di Fernanda Marino, fondato nel 2008. ●*Alameda Jaú 1303, San Paolo;* ☎*11-30811160; coperti 80.* ●*Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie Natale e Capodanno; giorno di chiusura domenica, lunedì e martedì sera.* ●*Valutazione 7,50; prezzo reais 150,00 (€ 60,00); ristorante d'affari.*

Le vivande servite: pici al profumo di limone siciliano con gamberi, pomodori ed erbe aromatiche; spigola al cartoccio con peperoni, capperi e contorno di patatine al forno; tiramisu.

I vini in tavola: Gavi (Michele Chiarlo) 2007; Fiano del Sannio (La Rivolta) 2006.

Commenti: Con lo scopo di incentivare i nuovi ristoranti e i giovani chef, la Delegazione ha scoperto questo locale gestito da brasiliani che amano la nostra cucina e si sono affidati a Fernanda Marino, brava cuoca di origine italiana laureata all'università Anhembi Morumbi, che ha proposto un menu di mare abbinando i pici (pasta artigianale di origine senese) con una salsa a base di gamberi profumati con limone siciliano e poi una bella spigola preparata al cartoccio con peperoni e capperi di una delicatezza straordinaria. Complimenti anche per il tiramisu fatto con il vero mascarpone. La riunione conviviale è stata molto gradevole, con la presenza di oltre 40 Accademici e amici che sono rimasti entusiasti della bella cena organizzata dalla Simposiarca Angela Freitas.

SAN PAOLO e SAN PAOLO SUD
28 marzo 2010

Ristorante "Terraço Itália" del Gruppo Comolatti , fondato nel 1968. ●*Av. Ipiranga 344, 41 piano, San Paolo;* ☎*11 21892929; coperti 110.* ●*Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 8; prezzo reais 150,00 (€ 60,00); elegante, con aria condizionata, piano bar e sale riunione.*

Le vivande servite: baccalà mantecato alla vicentina; tonnarelli all'amatriciana; stracotto di manzo al vino rosso; tris di dolci.

I vini in tavola: Dolcetto di Dogliani San Luigi (Marziano Abbona) 2007; Barbera d'Asti L'Avvocata (Luigi Coppo) 2007.

Commenti: Le due Delegazioni di San Paolo hanno avuto il piacere di ricevere un bel gruppo di Accademici guidati da Benito Fiore Vice-Presidente dell'Accademia. Con la presenza di oltre 60 commensali, con l'incantevole panorama della città illuminata visto dal 41° piano del "Terraço Itália", si è svolta una cena con tre cuochi: Samuel Oliva, nuovo chef del tradizionale ristorante, Marco Renzetti, chef e proprietario del "Pettirosso", e Pier Paolo Picchi, anche lui chef e titolare del locale che porta il suo nome. Il veneto Oliva si è presentato con un delicato baccalà alla vicentina, il romano Renzetti con i tonnarelli all'amatriciana e il toscano Picchi con lo stracotto al vino rosso. In chiusura, piccoli dolci preparati da ciascuno dei tre cuochi. Il Delegato Achille Marco Marmiroli è stato il Simposiarca della serata, che ha avuto la presenza di Giancarlo Affricano, Delegato di San Paolo Sud.

CANADA

TORONTO
22 febbraio 2010

Pizzeria "Terroni on Adelaide" di Cosimo Mammoliti. ●*57-A, Adelaide St. East, Toronto;* ☎*416 203 3093.* ●*Parcheggio limitato.* ●*Prezzo $can 75; accogliente.*

Le vivande servite: tagliere con salumi e formaggi italiani e locali; assaggi di varie pizze specialità della casa; insalata giuggiolosa (insalata mista, peperoni grigliati, formaggio

CANADA segue

cambozola, olive, pinoli e vinagrette al miele); garganelli Geppetto (garganelli, cicoria saltata, salsicia piccante casalinga, fontina, parmigiano e olio di oliva); tortino al cioccolato fondente; tè e caffè; birra italiana Peroni e Moretti.

I vini in tavola: vini rossi e bianchi pugliesi, calabresi e siciliani della cantina Terroni.

Commenti: Simposiarca la Delegata Marisa Bergagnini. Qesta pizzeria situata nel vecchio Palazzo di giustizia è ben inserita in un ambiente storico che, rispettando le caratteristiche dei locali, rende l'atmosfera molto interessante. Il ricco e rustico menu è stato scelto per essere gustato in una tipica serata invernale canadese fredda e nevosa. Infatti nel pomeriggio ha imperversato una bufera di neve impedendo ad alcuni Accademici di partecipare al convivio. I più coraggiosi hanno trascorso una simpatica serata nella suggestiva cantina con il soffitto e i muri di vecchi mattoni, piacevolmente arredata con botti e rustici tavoli. Ottimi i salumi e i formaggi; particolarmente apprezzate le pizze che sono la specialità della casa; piacevole l'abbinamento di sapori dell'insalata, mentre i buoni garganelli un po' troppo legati dal formaggio fuso. Ottimo il dolce della cuoca Giovanna. Servizio pronto, attento e cortese. Serata simpatica e amichevole.

TORONTO
13 aprile 2010

"Sorrento Restaurant" di Nino e Domenica Cioffi. ●3265 Younge street, Toronto; ☎647 351 0761. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile. ●Prezzo $can 140; familiare.

Le vivande servite: arancini, crocchette di patate, minicalzoni e schegge di parmigiano; carpaccio di polpo con rucola; risotto di asparagi profumato al limone con trancio di ricciola; sorbetto di limone della casa; spiedino di spigola su letto di spinaci croccanti; delizia di limone; tè, caffè.

I vini in tavola: Prosecco Mionetto; Greco di Tufo Grotta di Sole; Falanghina Feudi di San Gregorio.

Commenti: Simposiarca Paolo Bizzarri coadiuvato dalla gentile consorte Giulia che, dopo le parole di benvenuto della Delegata, ha illustrato i vini e il loro contesto storico. Il proprietario ha spiegato il menu ispirato alla cucina della costa amalfitana. Caldi e saporiti gli antipasti ma di dimensioni troppo grandi. Tenero e delicato il carpaccio di polpo, buono il risotto, particolarmente squisito il sorbetto di limone, buono lo spiedino di spigola e il dolce dello chef Luigi Spasiano una vera delizia. Molto apprezzato il tocco culturale dato dalla dottoressa Nancy Dengler che ha parlato sul tema "Il pomodoro in botanica".

CINA

GUANGDONG
29 maggio 2010

Ristorante "Ottimo" di Raffaele De Gregorio, fondato nel 2010. ●26/27 Dongjun Plaza, East Dong Feng Avenue, Guangzhou; ☎0086 20/87652991; coperti 50-60. ●Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,03; prezzo rmb 400 (€ 47,00); molto alla buona.

Le vivande servite: panzarotti; calzoncini; arancini; melanzane in carrozza; farfalle alla Posillipo; penne alla sorrentina; frittura di gamberi e calamari; tiramisu.

I vini in tavola: Falanghina Doc e Greco di Tufo (Feudi di San Gregorio); Moscato d'Asti naturale.

Commenti: La locazione del ristorante non è molto fortunata, l'arredamento semplice e rustico. Il titolare, che è anche il cuoco, accoglie sempre gli ospiti in maniera calorosa e gioviale, tipicamente amante campana. Il menu è stato studiato cercando di rispettare la tipicità regionale di provenienza del cuoco selezionando il meglio di quello che poteva offrire in quel contesto, e abbinando ai piatti vini campani. Il tipo di ristorazione offerto è stato molto semplice e non di qualità eccellente. La piacevole serata è anche stata occasione per la presentazione di tre nuovi Accademici.

MESSICO

CITTÀ DEL MESSICO
13 maggio 2010

Ristorante "D'Amico" di Walter e Gianmarco Damico, Gloria Torres Ureña, fondato nel 2007. ●Calle Homero 418, Col. Polanco, Città del Messico; ☎55 50252787; coperti 95. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie dal 24 dicembre al 3 gennaio; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 7,89; prezzo 590 pesos.

Le vivande servite: funghi Portobello ripieni di gamberi e formaggio gruyère, aromatizzati con basilico e peperoncino; foie gras con mango su un letto di cuori di lattuga, con salsa della casa; spaghetti con carciofi, funghi, aglio, aromatizzati con olio di tartufi bianchi; riso arborio con lamine di tartufo nero; orata agli asparagi; filetto di manzo al rosmarino; dolce di cioccolato tiepido pieno di nutella, accompagnato da un gelato di vaniglia; millefoglie ripieno di mele e crema di amaretto.

I vini in tavola: Prosecco Valdobiadene di Waldo; Valpolicella Doc, Cantina Zenato; Vernaccia di San Gimignano, Docg Cantine Querceto.

Commenti: La serata è stata molto applaudita, la presenza del dott. Andrea Ferrari, direttore generale dell'Ice per Messico e America centrale, accompagnato dalla moglie, ha reso ancora più interessante la riunione conviviale, e i commenti sono stati in generale buoni, salvo alcuni riferiti agli ingredienti non completamente italiani. Il proprietario e chef ha spiegato che la freschezza e la varietà della cucina comportano, a volte, l'aggiunta di qualche prodotto loale. La Delegazione ha consegnato al dott. Ferrari il piatto in silver dell'Accademia come ricordo della sua permanenza in Messico e partecipazione a varie riunione conviviali, nonché per aver finanziato, come Istituto per il commercio estero, l'arrivo in Messico di vari chef della scuola "Alma" di Parma, all'Università gastronomica di Città del Messico, per insegnare la cucina italiana.

GUADALAJARA
20 febbraio 2010

Ristorante "El Italiano" di Paolo Parnazza, fondato nel 1990. ●Av. Mexico 3130, Zapopan; ☎52 38130512, anche fax; coperti 150. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7; prezzo 600 pesos (€ 35,00); tradizionale.

Le vivande servite: bruschetta al pomodoro, calamari fritti e affettati misti; stufato di coniglio con spinaci; dorado allo zafferano.

I vini in tavola: Prosecco; Pinot nero; Malvasia.

Commenti: Riunione conviviale in uno dei più classici ristoranti italiani della città. La cena si è svolta in un ambiente cordiale, buono il servizio, il coniglio molto buono, il pesce non era all'altezza della carne, ci ha sorpreso che si sia utilizzato lo stesso contorno per i due piatti.

REPUBBLICA DOMINICANA

SANTO DOMINGO
29 aprile 2010

Ristorante "Fellini" di Luca Piraccini e Ciro Casola, fondato nel 1996. ●Avenida Pastoriza 504, Santo Domingo; ☎809 3355464; coperti 120. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8; prezzo rd$ 2.500 (€ 50,00); elegante.

Le vivande servite: frittura napoletana; strudel di patate al caprino fresco; garganelli al ragù bianco d'agnello; ossobuco di vitello destrutturato con risotto allo zafferano; tortino di cacao, pera e crema di gorgonzola.

I vini in tavola: Valpolicella classico, Villa Novare, 2008, Valpolicella Ripasso, Villa Novare, 2006, Amarone, Villa Arvedi, 2006, Recioto (tutto Bertani).

Commenti: Con questa riunione conviviale il Delegato e Simposiarca Mario Boeri ha voluto riconoscere lo sforzo dei gestori per l'impegno dimostrato nei 15 anni di vita di questo ristorante considerato uno dei migliori di tutta la Repubblica Dominicana. Il ristorante lo scorso anno è stato completamente rinnovato con importanti miglioramenti all'ambiente in generale, che sono valsi a ottenere il punteggio più alto (8,50). Nell'aspetto servizio, penalizzato in riunioni anteriori, il salto qualitativo è stato incredibile per questo Paese, dove la preparazione del personale è abbastanza difficile, ottenendo un eccellente punteggio (8,30). Il menu proponeva un viaggio dal sud al nord Italia. Egregiamente realizzati la fritturina e lo storione, ottimo l'ossobuco destrutturato. Il dolce, creazione azzardata dello chef Ciro, ha suscitato ampi dibattiti tra i commensali. I vini, tutti

CURIOSITÀ

Piatti e bicchieri

La fabbrica di posate piemontese Sambonet ha acquistato una delle maggiori industrie tedesche della porcellana, la rinomata Rosenthal. Mancano solo le tovaglie di Fiandra e i cristalli di Riedel per apparecchiare una tavola.

(dai giornali)

della cantina Bertani, hanno costituito un abbinamento molto armonico con i piatti e il tutto per un prezzo considerato molto ragionevole. Questo convivio ha lasciato tutti i partecipanti molto soddisfatti poiché si è potuto dimostrare che quando un ristoratore è serio e vuole migliorare il suo locale, con piacere incorpora i suggerimenti offerti dagli Accademici e il risultato è una spirale di crescita e miglioramento continui.

SANTO DOMINGO
27 maggio 2010

Ristorante "Il Buongustaio" di Francesco Ianconeta, fondato nel 2005. ●*Calle Virgilio Dias Ordonez 41, Santo Domingo;* ☎*809 5622480, anche fax; coperti 65.* ●*Parcheggio incustodito, insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 7,50; prezzo rd$ 1.750 (€ 40,00); famigliare.*

Le vivande servite: prodotti tipici pugliesi (pomodori secchi, olive, formaggi, bruschetta); calamari ripieni in guazzetto di cozze alla pugliese; orecchiette con pomodoro fresco, rucola e pecorino del Gargano; involtino di manzo con capriata di fave e cicoria; caciocavallo podolico con marmellata di agrumi e pane alle banane; mousse allo zabaione e Martini.

I vini in tavola: Prosecco extra dry (Maschio); Negro Amaro 2008 (San Marzano); Moscato (Villa Iolanda).

Commenti: La Simposiarca Anna Sabato ha riproposto questo piccolo ma simpatico ristorante, localizzato nel centro commerciale di Santo Domingo. L'Accademico Carlo Soldati, in sostituzione del Delegato Mario Boeri, ha presentato il menu proposto dallo chef Francesco Ianconeta, costituito da una serie di piatti di ispirazione pugliese, sua regione natale. Buoni i calamari ripieni in guazzetto ben eseguito, le apprezzatissime orecchiette. Quindi uno stacco molto interessante con il caciocavallo podolico del Gargano, super stagionato e con qualità organolettiche uniche, seguito da una buonissima mousse allo zabaione e Martini. L'ambiente semplice ma decoroso e simpatico, un buon servizio ai tavoli, vini con buon rapporto qualità/prezzo e un conto molto ragionevole hanno fatto di questa serata una esperienza molto piacevole e una gradita riscoperta di un ristorante che, dopo gli inizi un poco difficoltosi, ha saputo correggere i punti deboli e posizionarsi egregiamente nel competitivo mercato cucinario locale.

STATI UNITI

NEW YORK
24 maggio 2010

Ristorante "Felice" di Gherardo Guarducci, Jacopo Giustiniani, Ernani Lima, fondato nel 2007. ●*1166 1st Avenue, New York;* ☎*212 932223; coperti 45+18.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione non necessaria; ferie 24 e 25 dicembre; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 9; prezzo us$ 140; accogliente, caratteristico.*

Le vivande servite: crostone con la nostra porchetta e salsa verde; crostone al pomodoro fresco e olio extra vergine di Lucca; zuppa di pomodoro; cacciucco alla livornese; tagliata di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e patate arrosto; gelato di Sant'Ambroeus al pistacchio e pera; Vin santo e cantucci.

I vini in tavola: Rosé Felice 2009, Vermentino della Colline Lucchesi 2009, Felice 2008, Quinis rosso della Colline Lucchesi 2007, tutti di Sardi Giustiniani; Vin santo del Chianti, Tenuta di Trecciano 2004.

Commenti: Un'altra serata ben riuscita dove la sinergia giovani e anziani si è fatta sentire sempre più convalidata ed efficace. Il locale tutto per la Delegazione ha contribuito al successo dell'evento. La Simposiarca Cristiana Baldeschi Balleani si è dimostrata una perfetta padrona di casa mettendo con grazia ed eleganza tutti a proprio agio, dall'ambasciatrice del Principato di Monaco presso le Nazioni Unite, Isabelle Picco, ai nuovi Accademici Peter Lombardi e Alda Ravagnan. Il menu toscano verace è stato ideato dallo chef Simone Parisotto. Squisita la porchetta particolarmente tenera, succulenta e con pelle croccante. Parimenti apprezzata la tagliata di manzo, la cottura perfetta come solo in un ristorante fiorentino sanno eseguire, e che dire delle patate arrosto che emanavano un aroma di erbe toscane? Ma unanime è stato l'entusiasmo per il gelato di Sant'Ambroeus a cui tutti hanno dato dieci e lode. Il proprietario Jacopo Giustiniani, socio del Sant'Ambroeus, raffinato sommelier, ha scelto i vini, tutti della sua famiglia, squisiti e graditissimi. Una parola di apprezzamento per il decoro, elegante, confortevole e "charmoso".

SAN FRANCISCO
9 giugno 2010

Ristorante "Cedro" di Giuseppe Nevigato, fondato nel 2010. ●*10100 El Camino Real, Menlo Park;* ☎*322 3376; coperti 89.* ●*Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; ferie lunedì.* ●*Valutazione 7,25; prezzo us$ 89,00; familiare, accogliente.*

Le vivande servite: antipasto "Cedro" (prosciutto, mortadella, coppa e pere al Sangiovese); orecchiette alla puttanesca; pollo alla cacciatora; salmone al vino bianco; insalata mista; piatto di formaggi; tiramisu.

I vini in tavola: Pinot bianco, L'Árco, Alto Adige 2007; Costamolino, Argiolas, Sardegna 2008; Cirò rosso, Calabria 2006.

Commenti: L'incontro conviviale si è tenuto nella veranda esterna, che ha permesso tranquillità e una fluida conversazione. Il cibo servito e il servizio al tavolo non si sono distinti in modo particolare. Solo il piatto dei formaggi ha aggiunto un tocco che purtroppo manca nei ristoranti della California. I giudizi espressi dai commensali hanno evidenziato il dessert e l'ambiente ma non si sono scostati molto dalla media che ha assegnato un 7,25. Il ristorante, conosciuto sino all'anno scorso con il nome di "Palermo", è passato recentemente nelle mani della famiglia Nevigato che lo gestisce in modo totalmente familiare.

LA NOCE AVELLANA

Quando avevo la beata età di diciotto anni, leggendo i sacri testi di anatomia umana normale, appresi che la simpatica e nostrana "nocella" era con dottrina nominata "noce avellana". Lo appresi in modo accidentale essendo, per forma e per grandezza, più volte menzionata come termine di paragone a molte parti del corpo umano. Mi resi dunque conto che il saporito e nutriente frutto delle colline dell'Irpinia si chiama "avellana". Come nome specifico Linneo ha utilizzato un aggettivo che permette di distinguere la specie dagli altri membri di quel genere. Appunto i noccioli sono gli alberelli che caratterizzano le prospettive e i paesaggi dei nostri poderi e la Campania forse è la principale produttrice di nocciole in Italia. Oltre che sgranocchiarle crude o tostate, le nostre nocciole sono adoperate dalle industrie dolciarie che preparano granelle, torroni, gianduiotti, cioccolatini, biscotti, creme miste con il cacao tipo nutella e ingredienti per la confezione dei gelati e dei semifreddi. La coltivazione della pianta del nocciolo è una delle più antiche. Sembra sia originaria dell'Asia Minore dove sono stati trovati papiri inneggianti a queste piante considerate sacre per le loro virtù medicamentose già ai tempi degli Assiri, vale a dire 5.000 anni fa. Anche i Greci e i Romani apprezzavano le qualità medicinali del nocciolo. A ogni modo, nei tempi in cui le tecniche di conservazione degli alimenti erano pressoché sconosciute, il fatto che fosse possibile conservarle facilmente ne aumentava l'importanza perché si potevano usare come riserva di cibo per i periodi di penuria alimentare. Per quanto riguarda il potere terapeutico, effettivamente le nocciole contengono una frazione lipidica intorno al 63%, una frazione proteica del 13% e fibre per il 4,5%. Dato che la frazione lipidica è costituita in prevalenza da acidi grassi monoinsaturi, mangiando nocciole avremmo una stuzzicante prevenzione delle malattie cardiovascolari. perché le nocciole sono in grado di abbassare il colesterolo Ldl e i trigliceridi. L'Accademico Pietro Migliaccio, professore di Scienza dell'alimentazione, ha affermato che le nocciole, come l'altra frutta secca, fanno bene all'organismo anche perché contengono calcio, ferro e sali minerali. Ha aggiunto, però, che tutta la frutta secca, per l'alto potere calorico, va mangiata in modica quantità. Sicché, dopo che la scienza dietetica ha ridotto duramente l'uso della nocciola, l'arte della gastronomia ha riservato loro un posticino morbido e tranquillo. Le ha collocate in una specie di zona protetta. In altre parole ha consentito che le nocciole continuassero a entrare nei nostri piatti, ma declassandole da cibo principale a semplice ingrediente. (Mario De Simone)

NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Alessandria
Giuseppe Firpo

Torino Lingotto
Andrea Mario Provenzale
Carla Suriani

LIGURIA

Albenga e Ponente Ligure
Marina Camerano
Annamaria Casa
Liliana Raimondo Ciarpaglini
Mauro Sandri

LOMBARDIA

Vigevano
Maria Montini

VENETO

Belluno-Feltre-Cadore
Marco Gasparini
Luca Migliorini
Livio Simioni
Simone Zago

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria
Gian Piero Saccucci di Napoli

Trieste
Gabriella D'Andria Rosati
Emidia Giuliani Cristaldi

EMILIA ROMAGNA

Bologna dei Bentivoglio
Mauro Taddia

Borgo Val di Taro
Roberto Paganuzzi

Imola
Alessandro Domenicali

Rimini
Giuseppe Antonio Pedrazzi

TOSCANA

Costa degli Etruschi
geom. Marco Vanni

Empoli
Roberto Boldrini

Firenze Pitti
Giovanni Giotti
Aldo Guglielmini Ceresa
Raffaella Santi
Vincenzo Vecchio

Pisa-Valdera
Cristina Martelli

Siena-Valdelsa
Fabio Datteroni

MARCHE

Macerata
Enio Giustozzi
Orlando Simoni
Italo Trapè

LAZIO

Formia-Gaeta
Fiorita Maria Capuano
Giuseppe De Giorgio
Aldo Maiettini
Salvatore Vona

Roma Aurelia
Laura Spigarelli

Roma Valle del Tevere-Flaminia
Carlo De Cecco

ABRUZZO

Pescara
Antonio Feragalli

Teramo
Mario Russo

CAMPANIA

Benevento
Angela Evangelista Martucci

CENA ECUMENICA 2010



La cena ecumenica, ormai diventata istituzionale per l'Accademia, non avrà più, a partire da quest'anno, la data fissa del 16 ottobre come è accaduto negli ultimi anni. Ciò per evitare che un appuntamento così importante per l'attività conviviale accademica si possa sovrapporre agli impegni del fine settimana. Il Consiglio di Presidenza ha pertanto deciso che, a partire dal 2010, la cena ecumenica verrà programmata per il terzo giovedì di ottobre. Quest'anno, quindi, la riunione conviviale, che vedrà insieme, alla stessa mensa virtuale, gli oltre settemila Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 21 ottobre alle 20,30. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da una idonea relazione di carattere culturale che illustri l'importante tema proposto sulla cucina delle festività religiose.

Penisola Sorrentina
Giovanna D'Esposito

CALABRIA

Reggio Calabria
Demetrio Morabito

SICILIA

Messina
Giuseppe Sobbrio

SARDEGNA

Alghero
Luigi Mastino
Maria Nuvoli

Cagliari
Lyana Lucca
Carlo Valli

Nuoro-Ogliastra
Tonio Angius

AUSTRALIA

Canberra
Robert Cadona

BELGIO

Bruxelles
Pietro Bononcini

CANADA

Edmonton
Richard Leigh Wilkin
Richard Lim

LIBANO

Beirut
Emira Abillama

OLANDA

Amsterdam-Leiden
Massimo Falcolini

STATI UNITI

Miami
Stefano Lorusso

New York Soho
Andrea Fantozzi
Edwin Garrubbo
Marc Tract

SVIZZERA

Lemano
Michele Ghislieri
Susanna Pedrazzini

TRASFERIMENTI

TRENTINO-ALTO ADIGE

Bressanone
Piergiorgio Baruchello
(dalla Delegazione di Bordeaux)

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Trieste
Roberto Ratti
(dalla Delegazione di Taranto)

LAZIO

Roma
Antonio Tacconi
(dalla Delegazione di Budapest)

Roma Nomentana
Andrea Canepari
(dalla Delegazione di Washington)

SICILIA

Marsala
Raimondo Genco
(dalla Delegazione di Gela)

UNGHERIA

Budapest
Luigiterzo Bosca
(dalla Delegazione di Asti)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Pinerolo
Consultore
Antonino Riggio

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria
Vice-Delegato
Maurizio Tremul
Consultori
Gilberto Benvenuti
Veit Karl Heinichen
Luciano Pastor
Alessandro Piazzi
(*Tesoriere*)
Alida Rova Ponte
(*Segretaria*)
Marino Vocci

MARCHE

Ancona
Vice-Delegato-Segretario
Mauro Pasqualino
Urbano

LAZIO

Civitavecchia
Consultore
Giuseppe Luciano Landi

SICILIA

Gela
Delegata
Concetta Battaglia
Vice-Delegato
Emanuele Liardo

Consultori
Vincenzo Battaglia
Lirio Gaetano Federico Conti
Salvatrice Ivana Lodato
Maria Miccichè Lo Curto
Salvatore Morreale

STATI UNITI

Miami
Delegata
Alessandra Piras de Torrens

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Monza e Brianza
Paolo Consolandi

VENETO

Cortina d'Ampezzo
Luciana Borgogelli Amatori

Guido Fassina

Venezia
Fulvia Sesani Di Sabato

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Gorizia
Catullo Giannattasio

LAZIO

Civitavecchia
Enrio Pietroni

SICILIA

Ragusa
Giuseppe Pluchino Zisa

CANADA

Toronto-Ontario
Ronald J. Farano Q. C.

L'Accademico Paolo Consolandi, uno dei fondatori della Delegazione di Monza e Brianza, ci ha lasciati. Appassionato di arte, collezionò opere di artisti italiani sempre attratto dagli artisti emergenti e da tutte le forme artistiche. Era nel consiglio direttivo degli Amici di Brera ma la buona tavola fu sempre un'altra passione.

Aggiornamenti a cura di
CARMEN SOGA, ILENIA CALLEGARO *e* **LORENA GALLINA**

L'ITALIA NEL PIATTO

I prodotti agroalimentari che hanno un legame con il territorio sono una forma di identità e di promozione del patrimonio culturale, artistico e industriale del nostro Paese, dal valore ineguagliabile; il problema è che uno dei limiti italiani consiste nel fatto che non sappiamo valorizzare le nostre eccellenze, mentre valorizzando le produzioni tipiche si valorizzerebbe anche tutto il territorio. Puntare sulla tipicità e qualità nell'agroalimentare non è solo una operazione culturale, ma anche economica, atta a offrire al territorio occasioni irripetibili. Si deve capire l'importanza che hanno il valore aggiunto e l'innovazione tecnologica, per questo motivo si dovrebbe puntare a un costante miglioramento qualitativo del prodotto così da aumentarne il valore aggiunto, facendo in modo di rendere distinguibili le nostre realtà dalla massa produttiva che offre solamente soluzioni standardizzate e globalizzate, perché non basta avere il prodotto di qualità tipico del "made in Italy", ma si deve anche saperlo valorizzare commercialmente.
Disponendo di tutto ciò che abbiamo, come tradizione, storia, intelligenza ma anche come potenzialità, è doveroso un maggior impegno collettivo: i nostri prodotti agroalimentari e i loro derivati lavorati sono profondamente radicati nella nostra storia e nelle nostre tradizioni, così come lo sono gli ingredienti che li compongono. Dobbiamo attingere al grande capitale della nostra cultura e nello stesso tempo valorizzare le tradizioni attraverso i costumi, il cibo, il territorio, salvaguardando così la grande cultura italiana che non è solo locale ma è universale. Veniamo da una tradizione culturale e storica estremamente ricca e complessa che nel corso dei secoli ha avuto la forza e la capacità di assorbire culture e tradizioni le più differenti, introducendole e assimilandole nella propria; perdendo questo patrimonio, non avendo altre ricchezze, perderemmo del tutto la nostra identità, diventando anonimi. Almeno in campo europeo dovremmo riuscire a proteggere e promuovere la nostra identità, le nostre tradizioni.



Poiché non è il prodotto a imporre il valore all'etichetta ma è questa a imporre valore alla merce prodotta e al mercato, e poiché in campo mondiale in molti casi al marchio Italia si riconoscono il valore e la vocazione alla qualità, è questa la via da percorrere. Dobbiamo avere, e questo vale per tutti i settori, per tutti i prodotti, un nuovo rinascimento, con la filosofia di ricerca, di invenzione e di novità che esso racchiude; sarebbe un volano molto importante se ricominciassimo a pensare e lavorare in termini di rinascimento anche come rinascita intellettuale e culturale. (Tito Trombacco)

GUBBIO

UNA GITA CON MERENDA

Nel pomeriggio del martedì dopo Pasqua la Delegazione ormai da tempo organizza una gita con merenda alla scoperta o riscoperta di luoghi significativi ma poco conosciuti del territorio umbro. L'iniziativa si è ripetuta anche quest'anno con meta la sperduta chiesa di Santa Maria Assunta di Caprignone e il castello di Biscina, nel cuore delle colline eugubine, lungo il sentiero francescano della pace Gubbio-Assisi. Luoghi oggi molto fuori mano e impervi ma in passato economicamente e politicamente importanti. Caprignone, dove secondo tradizione San Francesco, lasciata Assisi, fu assalito dai ladroni, peraltro fu luogo idoneo per costruire una chiesa, o ripristinarne una preesistente, e aggiungerci un convento (oggi pressoché distrutto) da parte del novello ordine dei frati minori Francescani, del tutto in linea con gli ideali di solitudine, pace e laboriosità del poverello d'Assisi. L'Accademica Maria Vittoria Ambrogi ha guidato, con eccezionale bravura, la Delegazione nella visita alla chiesa, recentemente ma solo parzialmente restaurata, e agli importanti affreschi che conserva. Il castello di Biscina, antico feudo dei conti di Coccorano, è stato dagli inizi del XV secolo sotto la giurisdizione del Montefeltro e oggi è oggetto di importanti lavori di restauro e ristrutturazione.
Due luoghi, a poca distanza l'uno dall'altro, legati a due grandissime figure della storia: Francesco d'Assisi e Federico da Montefeltro. Un pomeriggio prezioso e utile in luoghi che sono parte integrante della storia religiosa e non solo della nostra civiltà, patrimonio culturale sconosciuto ancora a tanti e che la Delegazione ha voluto visitare prima di gustare, nell'ospitale Tenuta di Biscina, il frutto della concia del maiale (salumi) eseguita in proprio negli scorsi mesi con la torta di Pasqua di Marinella Bedini e la crescia sul panaro e assaggi di prelibati primi piatti preparati dalla titolare dell'azienda agrituristica.

SVIZZERA ITALIANA

NOZZE D'ARGENTO

Le tradizioni sono parte integrante di ogni civiltà, ma purtroppo hanno tendenza ad assottigliarsi e disperdersi col tempo. Dovrebbero invece essere preservate con grande cura in quanto formano il substrato e la memoria di tutto quello che ci è caro. Tra le tradizioni importanti non va disconosciuta quella della cucina, che però, soprattutto al giorno d'oggi, con la grande facilità di viaggi e di contatti, tende a imbastardirsi e annacquarsi.
È proprio perché la tradizione della cucina italiana, una delle più valide e originali, con l'immigrazione di genti da ogni parte tendeva a perdersi che, alla metà degli anni Cinquanta a Milano, quel geniale giornalista e bon vivant di Orio Vergani lanciò un grido di allarme. Fu così che attorno a lui un gruppo di colti e appassionati gastronomi si riunì per fondare l'Accademia Italiana della Cucina destinata a preservare quel prezioso patrimonio di tradizioni cucinario-culturali italiane. Con il successo di questa Accademia ne germogliarono delle Delegazioni anche all'estero e nel 1985 nacque la Delegazione della Svizzera Italiana, che fiorisce e gode di ottima salute. È proprio per festeggiare il 25° anniversario di questa fondazione che la Delegazione svizzera ha celebrato a Lugano, all'hotel "Eden", questo anniversario con una cena di gala. Grande affluenza di partecipanti, tra i quali molti fondatori. Il nostro Delegato Paolo Grandi, anch'egli tra i fondatori, ha presentato gli ospiti di spicco che, prima del convivio, hanno parlato della loro partecipazione e del loro interesse e affetto per questa Accademia. Salvatore Maria Fares, avendo fatto parte della fondazione del gruppo della Svizzera Italiana, ne ha raccontato gli inizi e i vari sviluppi che l'hanno portata al suo ottimo livello attuale. Ha ricordato alcuni tra i soci fondatori, quali Alma Bacciarini, Franca Pelli (presente) e Cesare Valsangiacomo. Varie sono le funzioni della nostra Accademia che si svolgono sul territorio della Svizzera italiana, ma non soltanto; l'Insubria non è soltanto una designazione geografica ed è proprio su questo terreno fertile che attecchisce con vigore la stimolante opera della nostra Accademia, per mantenere e consolidare antiche tradizioni e raccogliere preziose ricette che altrimenti andrebbero disperse. Le nostre varie cene in territorio svizzero, ma anche limitrofo italiano, hanno appunto questo scopo e raffermano le amicizie tra i vari membri, tutti legati dallo stesso interesse e passione.
Salvatore Maria Fares ha rievocato i vari momenti salienti di questi ultimi 25 anni culminati in questa serata di celebrazione e ricordo. Dopo di lui ha parlato anche, con molto garbo e verve, la giornalista italiana Camilla Baresani, brillante scrittrice e autrice di vari libri, tra i quali "La cena delle meraviglie" in collaborazione con Allan Bay. Ci ha raccontato della sua passione cucinaria e gastronomica, di come questa si intrecci con il suo lavoro di giornalista itinerante per arricchire le sue conoscenze e il suo substrato culturale. Ci auguriamo di poterla riascoltare di nuovo in un prossimo incontro dell'Accademia. Tutto questo è stato preceduto dall'aperitivo in una delle belle sale-veranda dell'albergo, e seguito per la cena in un'altra di queste sale panoramiche, mentre il giorno calava sul lago con toni rosati e si accendevano scintillando le innumerevoli luci della città e dei dintorni. La cena si è svolta in un'atmosfera di grande convivialità e cordialità in tavole da otto a dieci commensali. Dopo un assortimento interessante di piccoli hors d'oeuvre è stato servito un classico risotto allo Champagne a perfetta cottura, e poi da un tenero vitello al forno con verdure in salsa Merlot.
A coronamento, semplice ma squisito, un millefoglie alla frutta di stagione, il tutto accompagnato da ottimi vini della casa Valsangiacomo dei quali vale ricordare in specie il Piccolo Ronco di Pedrinate dell'anno 2006, dall'intenso bouquet e dal bel colore rubino scuro, perfetto accompagnamento alla carne e preludio al dessert, annaffiato da un Moscato d'Asti Rivetto. La serata si è ancora prolungata in piacevoli conversari attorno al caffè, con l'augurio di ritrovarci presto e continuare con successo questa piacevole splendida tradizione. (*Sussy Errera*)

SIRACUSA

LA GRANDE ACCOGLIENZA

La Delegazione ha collaborato, anche quest'anno, a "Grande Accoglienza", manifestazione che promuove l'immagine di Siracusa incentivando i livelli di cortesia e la cultura dell'accoglienza oltre che il consumo di prodotti di qualità del territorio. La XV edizione, promossa dalla Camera di commercio, ha visto la partecipazione, quali membri del comitato di valutazione e di premiazione,

del presidente della Camera di commercio avv. Ivanhoe Lo Bello, del Delegato di Siracusa dell'Accademia Angelo Tamburini, del presidente provinciale di Confesercenti Arturo Linguanti, del presidente del consorzio "Siragolosie" Giuseppe Vasquez.
La manifestazione premia i proprietari delle aziende del commercio, turismo, artigianato e servizi per professionalità; per efficienza e cortesia gli addetti ai bar e locali pubblici che valorizzano e incentivano il consumo di prodotti del territorio; cuochi e titolari dei ristoranti che assicurano il miglior rapporto qualità/prezzo, oltre alla cura dell'ospitalità e della cortesia. Prodotti eccellenti come il Moscato di Siracusa, la mandorla pizzuta di Avola, il melone retato di Pachino, l'olio extra vergine degli Iblei, il limone di Siracusa, il pomodorino di Pachino, l'arancia rossa di Lentini sono la chiave di volta del successo della gastronomia di qualità del territorio siracusano.
La cerimonia conclusiva si è svolta nella sala "Costanza Bruno" del Palazzo della Provincia regionale di Siracusa. Una targa speciale è stata conferita dalla giuria a Vinicio Baldini, per la competenza con la quale da decenni cura l'accoglienza e l'ospitalità nella ristorazione e per l'uso preminente dei prodotti locali. (*Angelo Tamburini*)

CAGLIARI

DALL'OLEIFICIO IN CANTINA

La Delegazione, grazie al Simposiarca Francesco Locci, ha organizzato una gita fuori porta nelle ridenti colline di Dolianova dove ha potuto visitare "Sa mola de su notariu", un antico oleificio con annesso museo dell'olio. Accanto all'antico il moderno oleificio del nostro Accademico Francesco Locci, che con grande dovizia ha parlato dell'ulivo e della sua storia, dal tipo alle olive usate alla raccolta, alle varie fasi della produzione: dalla spremitura alla confezione e conservazione dell'olio. Gli Accademici hanno seguito con grande interesse la conversazione e hanno assaggiato i vari tipi di olio per poter riconoscere i principali difetti e le caratteristiche di pregio: colore, odore, sapore. Poi si sono recati alle Cantine sociali dove l'enologo Ercole Iannone ha fatto notare che per ogni tipo di vino sono previste uve, passaggi, conservazioni e fermentazioni diversi, ognuno studiato per ottenere caratteristiche specifiche di un determinato vino. Al termine della visita è stato offerto un aperitivo con l'ottimo spumante "Caralis" della stessa Cantina.
Gli Accademici si sono quindi recati in un agriturismo di una cooperativa giovane sulle colline di Dolianova, immerso in un splendido bosco. Il pranzo si è basato, formaggi caprini e di latte vaccino, ravioli conditi con ragù di carne di capra, il "mazzamurru", piatto povero ma molto gustoso fatto di pane raffermo bagnato nel brodo e condito con sugo e molto pecorino. (*Mariangela Pinna*)

ROMA AURELIA

EXTRA MOENIA A MONTERUBBIANO

Fedele alla propria tradizione, la Delegazione di Roma Aurelia ha organizzato quest'anno la riunione conviviale "extra moenia" in una località dal grande ma discreto fascino: Monterubbiano nelle Marche, piccolo borgo di antiche tradizioni. I partecipanti si sono incontrati nella piazza del paese con l'Accademico Giorgio Calzecchi Onesti, Simposiarca e anfitrione, che li ha ricevuti nel suo palazzo medievale affacciato sulla piazza intitolata a Temistocle Calzecchi Onesti, suo antenato. Dopo l'aperitivo ricco di prodotti tipici locali, è stato servito, in una suggestiva sala del palazzo, il pranzo tutto ispirato alla genuina tradizione marchigiana: dai vincisgrassi, squisiti per fattura e ricchezza di sapori, alle olive ascolane (finalmente fatte in casa, superbe). Sono state per tutti una scoperta superiore a ogni aspettativa le tagliatelle fritte, specialità di Monterubbiano: grosse "palle" contenenti tagliatelle cotte condite con burro, mozzarella, carne macinata di vitello, besciamella, panna, parmigiano e infine passate nell'uovo, nel pangrattato e fritte. Tipico e squisito anche il "fristingo" (detto anche frustingolo), dolce ispirato a una antica ricetta della tradizione natalizia ascolana ormai pressoché dimenticata, a base di farina di crusca, frutta secca tritata, cioccolato grattugiato e miele. Assolutamente marchigiani anche i vini: Passerina, Rosso Piceno superiore, Vernaccia di Serrapetrona, Mistrà e "Vi' Cotto".
La cena presso il ristorante "Villa Montotto", a 2 chilometri dal borgo, è stata tutta marinara. Si è aperta con un delicato antipasto freddo di carpaccio di pesce per poi passare a svariate portate a base di scampi e frutti di mare, preparati in zuppetta, fritti, alla griglia e poi ancora tranci di rana pescatrice e spiedini assortiti di pesce freschissimo. Il giorno dopo è stato dedicato alla visita ad Ascoli Piceno con una guida d'eccezione, il prof. Stefano Papetti, direttore della Pinacoteca civica e presidente della sezione marchigiana del Fai.
Grazie all'illustrazione del prof. Papetti, ricca di riferimenti storici e culturali, densa di passione per l'arte, tutti hanno potuto apprezzare i capolavori della città marchigiana: dal polittico di Crivelli conservato nella cattedrale agli altri dipinti della Pinacoteca civica. Dopo una splendida passeggiata per piazza del Popolo e piazza Arringo, gli Accademici hanno potuto gustare altre specialità marchigiane al Circolo cittadino, in compagnia di alcuni rappresentanti dell'Accademia picena della cucina con il loro presidente Alessandro Trofino e di altri illustri ospiti.
La domenica successiva è stata dedicata alla visita di Monterubbiano, dove sono convenuti numerosi soci del Fai delle Marche con il presidente Papetti per visitare Palazzo Calzecchi Onesti. Il padrone di casa, dopo aver brevemente ricordato la storia della sua antica casata, ha accompagnato gli ospiti nella visita del palazzo. Sulla bella facciata della metà del Cinquecento una targa ricorda il fisico Temistocle Calzecchi Onesti, inventore del "coherer", un rilevatore di onde elettromagnetiche utilizzato da Marconi per la sua prima radio. Molto interessante la visita del piccolo teatro Pagani, uno scrigno del 1875, ancora in attività. Il pranzo presso il ristorante "Hotel degli Sforza", ottimo e anch'esso tutto marchigiano (le palle di tagliatelle fritte sono state servite nella variante con il ragù), ha concluso la piacevole gita gastronomico-culturale. Tutti gli Accademici, ringraziato l'amico Giorgio, hanno lasciato il borgo con un "Arrivederci a presto". (*Giovan Battista Guerra*)

GENOVA

IL MONFERRATO IN LIGURIA

La riuscitissima riunione conviviale, a base di piatti tipici dell'Alto Monferrato e di classici antipasti della cucina ligure, si è svolta nel ristorante "Saint Cyr", situato in posizione sug-

gestiva in pieno centro di Genova. Il gestore Ferruccio Corti è ottimamente coadiuvato dalla moglie che ha affinato la sua esperienza di cucina frequentando, nei periodi di vacanza, la famosa scuola "La Notre" di Parigi, la cui attività è rivolta a fare apprendere le tradizioni gastronomiche di tutto il mondo. Con loro è Roberta, figlia d'arte, che gode di ormai collaudate conoscenze della cucina e trae sicuro vantaggio dalla guida di genitori depositari delle tradizioni locali e familiari. Nel corso della serata il Delegato Carlo Ferraro, in un'atmosfera cordiale, ha accolto Fabio Nebbia, Accademico neofita che è stato salutato con un festoso brindisi di benvenuto.
A fine serata il Simposiarca Carmine Wilfredo Carteny ha commentato il menu con la consueta capacità oratoria di esperto conoscitore dando modo all'uditorio di prendere compiuta conoscenza della terminologia precisa di cibi non sempre conforme all'uso abituale.
Sembrano interessanti alcuni esempi: "sairass del fen", ricotta ottenuta dal siero del latte di pecora e detta del "fen" perché riposta ad aromatizzarsi dentro biche di fieno maggengo (in Piemonte, Valle d'Aosta e Liguria); "ravioli al plin", ove il plin è, in dialetto, il pizzicotto con il quale si stringe il raviolo fra pollice, indice e medio per sigillare il ripieno e separare i ravioli l'uno dall'altro (piatto tipico del Piemonte, nella comunità collinare del Monferrato e delle Langhe); "fondo bruno", ossia sugo ristretto di alta cucina ottenuto da lenta cottura di ossa spaccate, con aggiunta di carne di vitello, carote, cipolle, sedano e poco aglio; "scamone", taglio importante di vitellone o di manzo (controfiletto, roast-beef, fesa, noce, ossia pezzo di congiunzione tra la lombata e la coscia). All'armoniosità del menu hanno fatto seguito una ineccepibile preparazione delle vivande, la buona scelta dei vini, l'eccellente apparecchiatura della tavola e un ottimo servizio. (*Carlo Ferraro*)

CASTEL SAN PIETRO FIRENZUOLA

A PERGOLA E CARTOCETO

La chiusura estiva delle attività della Delegazione ci ha visto in gita, in pullman, verso le Marche per visitare il "Symposium 4 Stagioni", celebrato ristorante di Cartoceto. Chi ha curato l'organizzazione di questa conviviale è stato l'Accademico Sotero Gandolfi-Colleoni che ha avuto occasione, durante le sue avventure venatorie, di conoscere e stringere amicizia con il titolare del locale, Lucio Pompili. Il Delegato Giovanni Battista Borzatta, con buona intuizione, ha pensato bene di collegare alla riunione conviviale una visita alla vicina Pergola dove, in un piccolo museo, sono ospitati i famosi "bronzi dorati" che, assieme ai cavalli di bronzo di San Marco a Venezia e alla statua equestre di Marco Aurelio sul Campidoglio, sono gli unici esempi di questo tipo di monumento giunti ai giorni nostri. Una guida locale ci ha illustrato la storia del loro ritrovamento e le loro qualità artistiche. Scoperti in modo casuale, nel 1946, da contadini che lavoravano un loro terreno, i numerosi frammenti bronzei che compongono un gruppo di due donne a piedi e di due cavalieri subirono un lungo restauro durato fino agli anni Ottanta del secolo scorso. Le ipotesi sul perché fossero interrati in quel luogo e chi rappresentassero le statue sono innumerevoli. Ma una cosa è ormai certa: per il tipo di acconciatura dei capelli, per l'espressività dei volti e per il tipo di vesti, il gruppo, certamente costituito da persone di alto lignaggio, è di epoca Giulia e risale a un periodo che può essere datato tra il 50 a.C. e il 70 d.C. Altri aspetti che avvalorano l'importanza dei personaggi raffigurati sono la delicatezza delle pieghe degli abiti femminili e i ricchi fregi presenti sui finimenti dei cavalli. Infine la fusione del rame, che risulta molto sottile, e la grande quantità di tracce di oro che lo

SCAMPAGNATA TRA GLI ASPARAGI DI TERLANO

È radicata tradizione nella valle dell'Adige che in primavera si intraprenda una scampagnata in quel di Terlano, paese ben noto per la coltivazione degli asparagi. Questa verdura, una volta costosa e ricercata, adesso viene largamente coltivata, ma per poterla apprezzare pienamente deve essere freschissima. Quindi è buona norma andarla a mangiare sul luogo di produzione. Questo turismo gastronomico ha prodotto già un secolo fa addirittura una salsa da gustare assieme agli asparagi. Qualcuno che da Bolzano aveva raggiunto un'osteria di Terlano si fece portare dall'oste uova sode, olio, aceto, sale, pepe ed erba cipollina ed ecco nascere la salsa bolzanina.
Quest'anno la Delegazione di Merano ha raggiunto un campo di coltivazione. Il proprietario, signor Huber, ci ha spiegato il metodo di coltivazione e abbiamo potuto assistere anche alla raccolta laboriosa degli asparagi che vengono commercializzati con il marchio "Margarete" dalla cantina di Terlano. Per assicurare l'assoluta freschezza del prodotto ogni due ore il camioncino della cantina ritira quanto raccolto che viene subito portato in cantina, lavato e refrigerato, e poi smistato da una macchina modernissima che, fotografando ogni singolo asparago in più riprese, ne misura il calibro e definisce la classe di qualità. Abbiamo poi potuto visitare la Cantina di Terlano, nota da oltre 100 anni per la produzione di eccellenti vini bianchi, tra cui anche il Spargelwein (vino degli asparagi), un Sauvignon che accompagna perfettamente molti piatti.
Il presidente della cantina ci ha accompagnati nella visita alla splendida cantina delle barrique e alla incredibile raccolta di vini. Dal 1955 a oggi per ogni annata vengono conservate ancora numerose bottiglie di ogni vino che la cantina produce. Dopo aver imparato tante cose su asparagi e vino, ci siamo avvicinati con rispetto verso questi prodotti alla tavola del ristorante "Weingarten", dove ci hanno servito un ottimo menu tutto imperniato sull'asparago "Margarete". (Ferdinand Tessadri)

ricoprono, fanno pensare all'opera di un artista di primo piano dell'epoca. Non tutti gli intervenuti conoscevano questa opera, quindi l'interesse è stato grande sia per la bellezza artistica dei bronzi sia per la singolare storia del loro ritrovamento. Siamo poi partiti alla volta di Cartoceto. Qui ci ha accolti in un bellissimo giardino il titolare Lucio Pompili che ci ha accompagnato alla visita del complesso, ricordandoci che la sua idea di cucina è molto vicina a quella propugnata dell'Accademia: infatti, pur lasciando spazio all'innovazione, egli resta fedele alla tradizione e occorre, a suo parere, tornare al dialogo con i produttori, tornare ai piatti con sapori, aromi e consistenze riconoscibili. Questo gli è risultato possibile attraverso l'alleanza con una fitta rete di produttori locali di alimenti di eccellenza.
La riunione conviviale ha avuto inizio in una grande sala dove su un elegante bancone sono stati serviti svariati tipi di salumi, accompagnati da freschi vini locali e da una accattivante birra ambrata consigliata, in abbinamento, dallo stesso titolare del locale. Nel frattempo su uno spazioso tavolo centrale, adornato con bellissimi fiori, sono state servite in progressione numerose piccole preparazioni in cucchiai o in piccoli piatti. Risulta arduo ricordarle tutte ma un cenno per la loro squisitezza va fatto ai classici crostini al tartufo nero con fonduta, alle zuppette di ceci con lombo di coniglio, alle zuppette di lenticchie e piccione e al baccalà all'anconetana. Più creativa nella composizione, e certamente molto apprezzata, è stata la gran degustazione di formaggi con salamino di fichi e mele fritte all'anice. Ci siamo poi accomodati intorno a tavoli elegantemente apparecchiati dove è iniziata la cena costituita da piatti a base di selvaggina. Notevoli il risotto riserva Carnaroli con beccaccino e le pappardelle con ragù di caccia. Ben accompagnato, dal rosso Piceno Maschio dal Monte di Stefano Antonucci il piatto forte della serata costituito da cinghiale in diverse cotture con erbe spontanee. Infine un dessert particolare: la carota sotto-terra dolce e salata, dedicata da Pompili a Cartoceto. Il ringraziamento del nostro Delegato, sottolineato da un lungo e corale applauso, a Sotero per l'ottima organizzazione della conviviale e a Lucio Pompili che assieme alla brigata di cucina l'ha così bene interpretata ha chiuso la giornata tanto intensa. (*Giuseppe Galanti*)

BIELLA

CONVIVIO A CAMBURZANO

Il nostro convivio si è svolto a Camburzano, alle porte di Biella, immersi nel verde delle nostre Prealpi. Graditissimo ospite il Delegato di Ivrea Giampiero Garelli con la moglie Titti che ha dichiarato di voler riprendere le vecchie abitudini di scambio di visite. Il Delegato ha presentato la nuova Accademica Luisa Benedetti, che svolge attività giornalistica per carta stampata e televisione a tema cucinario e culturale, collaboratrice di varie testate e insegnante presso l'Istituto europeo di design. Il Delegato ha indicato, come di abitudine, alcuni libri di eno-gastronomia di cui ha suggerito la lettura. In particolare ha letto una prefazione di Bruno Gambarotta, in visita alla nostra città, tratta dal libro "Elogio della sbronza consapevole". Ha comunicato, inoltre, che alcuni Accademici hanno partecipato alla serata "Aspettando Candelo in fiore" organizzata magistralmente da Dario Torrione ed Enrico Terzo con degustazioni di birre artigianali locali e formaggi in fiore. Altri Accademici hanno visitato il museo storico etnografico della Bassa Valsesia a Romagnano Sesia che, oltre a una sezione dedicata ai suoi fondatori, Maria Adriana Prolo, Fernanda Fenolfi e Carlo Dionisotti, offre un allestimento della sezione Civiltà contadina e vitivinicola con ricostruzione di alcuni ambienti legati sia alla vita domestica, come la cucina, sia all'osteria.
Cosa impensabile fino a qualche anno fa, quando per pesce si intendeva esclusivamente la trota dei nostri torrenti di montagna, di difficile reperibilità ormai, o il pesce persico del lago di Viverone, è stato possibile assaporare un magnifico menu ittico: cannolo di baccalà delle Lofoten con salmone biologico di Scozia, mix di satura e lamponi liofilizzati; carpaccio di branzino del Tirreno con terrina di sedano verde ed erba San Pietro; affogato di piselli novelli mantecato all'extra vergine d'oliva con caldo e freddo di seppie bianche e ostrica "fine de Binic n. 2"; fettucine alla chitarra con 30 rossi saltate con capasanta, cozze di Scardovari, arselle e zucchine trombetta; scaloppa di pagro rosa selvaggio semplicemente scottata con capo-

AL CASTELLO DI SAN GIUSTO

Trieste è una città che digrada dal ciglione carsico alla riva del mare; su di un colle sorge un castello costruito più per controllare la città che per difenderla: il colle, chiamato di San Giusto dal nome del Santo Patrono, vede anche i resti del foro romano e la chiesa cattedrale. L'insieme racconta la storia sacra e profana della città, da sempre orgogliosa delle sue vestigia classiche. Il castello, meta turistica per il panorama mozzafiato, è stato scelto da Dario Samer, Delegato di Muggia Capodistria, come splendida cornice di un raffinato simposio. Presenti il Coordinatore regionale Renzo Mattioni e Giuliano Relja, Delegato di Trieste. Il pranzo è avvenuto all'aperto, sotto un sole i cui raggi sono stati mitigati da tre capaci ombrelloni, e ha visto gli Accademici e gli ospiti impegnati a degustare, dopo l'aperitivo di rito, un crescendo di piatti ricchi di frutta e verdura che hanno accompagnato con leggerezza i commensali nei freschi sapori dell'estate, grazie all'impegno dello chef Luciano Di Pierro. Sono così passati in successione una insalatina di germoglietti di rapanello verde e carpaccetto di calamari, una rosa di melone con branzino cotto al pompelmo, orzotto con carabineros e bisque di crostacei, insalata di orecchiette con crema di zucchine al rosmarino e pesce spada affumicato, tortino di orata cruda e patate con emulsione alle erbe, pasticceria mignon. Il tutto accompagnato dai vini Ribolla Braidis e Sauvignon Branko. Delizioso il servizio. A chiusura, il Delegato Samer ha voluto enfatizzare un menu così raro e prezioso. (Alida Rova Ponte)

natina di verdure; assiette fantasia di dolci. Vini: Lugana, I Frati 2009, Ca' dei Frati, Sirmione; Sauvignon Winkl 2008, Cantina di Terlano, Terlano; Tre Filer, Ca' dei Frati, Sirmione. Semplicemente meraviglioso il cuoco Andrea Maffiotti con in sala la moglie Laura Rizzardo: un binomio ricco di fantasia, cortesia e professionalità. Piatti ben studiati, leggeri e originali. (*Marialuisa Bertotto*)

VERBANO-CUSIO-OSSOLA

L'ANTILOPE DI ROCCIA

"Il Rododendro" è un caratteristico e piccolo locale ubicato nella parte alta della Valle Strona, nell'alto Cusio in provincia di Verbania, ricca di tradizioni con forti richiami alla cultura alpina Walser. Nel corso della cena conviviale curata dalla Delegazione l'Accademico Rolando Balestroni, profondo conoscitore della vallata e soprattutto della cultura Walser, ha brillantemente illustrato le caratteristiche del territorio e le origini nordiche della popolazione della valle. Successivamente il Vice-Delegato Raffaele Barbini, dopo aver fornito alcune interessanti notizie in merito alla crescente presenza di camosci sui monti della zona, come da tradizione ha voluto dar lettura della ricetta del camoscio che merita attenzione sia per i curiosi contenuti sia per le deliziose modalità descrittive, che la collocano in tempi passati (presumibilmente fine Ottocento).
La titolare e cuoca ha di buon grado e con un certo coraggio accettato di realizzare una cena il cui piatto forte era rappresentato dal camoscio, la nostra celebre "antilope di roccia", cucinato secondo una eccellente ricetta per la seconda volta proposta a un ristorante di montagna. Non è certo facile cimentarsi nella preparazione di un simile piatto senza mai averla prima sperimentata, ma la cuoca signora Elvira ha dato prova di sapersi ben destreggiare in cucina con quella materia prima. Parliamo di una trattoria di montagna in località né trafficata né "turistica": anche in questo caso la Delegazione si è orientata alla ricerca e valorizzazione di ambienti nei quali il rapporto qualità/prezzo merita qualche riconoscimento.
Tra i vari piatti proposti l'indubbio successo è andato al camoscio, confermando così la bontà della scelta operata. Durante tutta la serata due graziose signore in abito tradizionale Walser si sono ben destreggiate nella distribuzione delle varie portate, meritando con la cuoca un caloroso applauso. (*Pier Carlo Lincio*)

PAVIA-VOGHERA VIGEVANO

TRE DELEGAZIONI PER IL FALSO IN TAVOLA

Le tre Delegazioni della provincia di Pavia (Voghera, Vigevano e, appunto, Pavia) si sono ritrovate presso l'albergo ristorante "Selvatico" a Rivanazzano (Pavia) per una riunione conviviale sul tema "Falsi in tavola, documenti falsi".
Sono stati serviti alcuni piatti autentici accompagnati da una loro imitazione. Si è iniziato con un salame di Varzi, accompagnato da un falso di rango, il salame di Felino. Per confondere e stimolare ulteriormente i commensali, è stato presentato anche il prodotto di un piccolo allevatore della zona oltrepadana, che nutre i maiali con cibo naturale. Sono poi arrivati gli agnolotti al sugo di stufato, i primi quadrati e i secondi rotondi (quelli veri): agnolotto deriva, infatti dal torinese "anôlot", "anellotto", dal ferro adoperato una volta per tagliarli a forma di anello. Il termine "anôlot", nel passare dal Piemonte alla Toscana, prese la "g" diventando agnolotto. Quelli falsi avevano pasta più sottile e ripieno più amalgamato, quelli veri pasta più spessa (meno uova) e ripieno più speziato. La carne era rappresentata da due arrosti "biif" di manzo (roast-beef), ricavati da due diversi tagli di carne (il nome della ricetta "arrosto biif " di manzo è tratto dal libro "Ricette lombarde dell'800", edito da Pifferi nel 1989). È stata, probabilmente, la falsificazione più evidente, in quanto era facilissimo distinguere la coscia dal sottofiletto. Le due torte passate come dessert erano una sabbiosa (paradiso) e una margherita, accompagnate da due salse (zabaione), ove la falsa prevedeva l'uso della maizena.
L'Accademico Ezio Barbieri, docente di Paleografia e diplomatica, è autore del volume "Falsi e falsari dai Merovingi all'Ottocento" e ha presentato due documenti, uno vero e uno falso. Si è trattato di un documento del 1136 riguardante Casei Gerola (a circa 8 km da Rivanazzano), quello autentico fatto da un notaio in Pavia. Pochi anni dopo alcuni ecclesiastici (si riconosce dalla mano) hanno rifatto lo stesso documento, utilizzando una pergamena di scarto di un codice, ricopiando il documento e cercando di correggere quelli che consideravano degli errori grammaticali e sintattici, ma che erano invece il tipico linguaggio notarile, e hanno inserito l'allusione a un lascito di un certo Tommaso, di cui non esisteva alcun documento in archivio. Cercavano in tal modo di avere un giustificativo per un testamento o una donazione di cui non era stato fatto (o era stato perso) il documento. Il conferenziere ha poi illustrato altri casi clamorosi, che riguardavano anche case regnanti, o quello del falso traduttore dall'arabo di Palermo.
Alla fine, applausi sentiti e complimenti al conferenziere e a Piera Selvatico, grande appassionata di cultura gastronomica e cuoca dell'omonimo ristorante. (*Danilo Fraticelli*)

ROMA EUR

LA REGATA TRADIZIONALE

Con quella di quest'anno è andata in archivio la settima edizione della tradizionale regata eno-gastro-velica, ormai divenuta un appuntamento irrinunciabile tra la Delegazione di Roma Eur e il Circolo velico di Fiumicino. Quest'anno, complici il tempo incerto fino al giorno precedente la gara, il rinvio dell'evento rispetto alla data prefissata e la concomitanza con altre manifestazioni velistiche, non si è registrata la partecipazione record di equipaggi che ha contraddistinto l'edizione del 2009 ma ciononostante 12 equipaggi, dei quali ben 10 partecipanti alla gara gastronomica, si sono sfidati in un'appassionante testa a testa tra virate, strambate ed evoluzioni ai fornelli.
La prima vera giornata estiva dell'anno, con temperatura prossima ai 30°, vento debole e mare piatto, se, da un lato, ha penalizzato il procedere della regata, dall'altro ha consentito ai cuochi di destreggiarsi al meglio in cambusa, godendo di un maggior tempo per l'esecuzione delle ricette ma soprattutto di una maggiore stabilità nelle operazioni di cucina e i risultati sono apparsi subito evidenti.
Mai come quest'anno, nonostante il numero ridotto di partecipanti, gli scarti tra i vari piazzamenti della gara cucinaria sono stati tanto contenuti e mai come quest'anno alcuni dei piatti sono stati confezionati con particolare cura anche nella presentazione, nonostante il giudizio della giuria com-

posta dal Delegato Claudio Nacca e dall'Accademico Massimo Valentini tenesse conto, per precisa scelta, unicamente del coefficiente di difficoltà della ricetta e del risultato generale del piatto. La palma del miglior cuoco di bordo è andata a Luciana Ardizzone, dell'imbarcazione Ankh, con i suoi riccioli di mare al profumo di alghe, premiata soprattutto per l'originalità e la semplicità della ricetta, seguita a una stretta incollatura da Marisa Ribustini di GE Club, la quale ha bissato il successo dello scorso anno nella classifica combinata, migliorando però entrambi i piazzamenti rispetto al 2009: da quarta a seconda nella gara gastronomica e da seconda a prima nella regata; terza migliore cuoca, per un podio tutto femminile, Gianna Vianello di Maggot from Isida, con la sua parmigiana di melanzane con crema di pesce spada, apprezzata anche per la presentazione del piatto.
A conclusione della gara gastronomica, stilate le classifiche delle classi regata, crociera, cucina e combinata, le premiazioni dei tre migliori equipaggi di ogni competizione sono state effettuate dal presidente del Circolo velico, Franco Quadrana, e dal Delegato di Roma Eur. A tutti gli equipaggi è stato fatto omaggio di pubblicazioni curate dalle Delegazioni romane dell'Accademia, dopo di che i presenti si sono finalmente rifocillati con una gigantesca spaghettata realizzata da due collaboratrici del Circolo che, se fossero state ammesse in gara, non avrebbero affatto sfigurato nella classifica di cucina, il tutto generosamente innaffiato con Dolcetto d'Acqui e Cortese dell'Alto Monferrato.
Anche quest'anno l'intera regata e la cerimonia di premiazione sono state riprese dall'emittente televisiva locale Canale 10, che ha curato un ampio servizio, grazie al lavoro appassionato della giornalista Mara Azzarelli, curatrice del programma "Gente di fiume". (*Claudio Nacca*)

PISA

UN INTENSO PROGRAMMA

La Delegazione si è incontrata per una riunione conviviale presso il ristorante "Oltremare" di Marina di Pisa. Erano presenti, oltre a Franco Cocco, Coordinatore territoriale per la Toscana ovest, numerosi Accademici di Pisa e molti graditi ospiti. Merito della serata alla Simposiarca Diana Guidi Papa che con l'obiettivo di ampliare il numero di ristoranti visitati e valutati nell'ambito del panorama gastronomico del territorio, ha recentemente proposto il locale, impegnandosi nell'attenta selezione del menu. Nel corso della serata il Delegato, Franco Milli, ha introdotto la nuova Consulta della Delegazione, modificata con la cooptazione di tre nuovi consultori (Bruno Capurso, Gianandrea Paladini e Savino Sardella) e ha quindi espresso loro da parte della Delegazione tutta i più vivi rallegramenti e auguri per il nuovo incarico.
Sono state presentate quindi le principali iniziative per il 2010. Oltre all'ormai abituale appuntamento culturale-gastronomico di maggio, quest'anno dedicato alla scoperta e allo studio dell'aceto balsamico tradizionale di Modena, successivamente verrà organizzato il 3° premio della Delegazione di Pisa, indetto in accordo con l'Istituto alberghiero "G. Matteotti" di Pisa, per lo studente, futuro interprete delle tradizioni gastronomiche locali, che si è maggiormente distinto nel suo corso di studi e in una prova pratica avente per tema "La cucina toscana delle festività religiose: innovazione e tradizione", ispirato a quello della cena ecumenica. Il premio sarà consegnato, come consuetudine, il 21 ottobre in occasione della cena ecumenica. Verrà inoltre organizzato un convegno scientifico nazionale su "La biodiversità in tavola: varietà di ortaggi antiche e moderne", in collaborazione con la Facoltà di Agraria, che si terrà il 27 novembre. La manifestazione rientra nel novero delle iniziative che, sotto l'egida e con il patrocinio dell'Onu, celebreranno il 2010, anno dedicato alla biodiversità. Previsti interventi di relatori del mondo scientifico che tratteranno gli ortaggi tipici del territorio; le conclusioni saranno del Presidente Giovanni Ballarini. Infine, un premio di studio per la migliore tesi specialistica correlata alle tematiche del convegno. (*Franco Milli*)

CALTAGIRONE

GITA A MAZZARINO

Su iniziativa dell'Accademico Calogero Scebba, la Delegazione ha dedicato una domenica alla visita della città di Mazzarino, in provincia di Caltanissetta. Il percorso che da Caltagirone conduce a Mazzarino s'inoltra in un territorio rurale ancora intatto, tra colline sinuose sulle quali primeggiano le rovine del castello di Grassuliato. Dopo l'ultima curva, Mazzarino si annuncia con la maestosità del "Cannuni", nome dato al castello dei principi Branciforti che, sebbene in parte diruto, nulla ha perso dell'originaria potenza grazie alla posizione dalla quale domina la vallata di Braemi. Nell'accogliente sala del ristorante "La Cantina di Bacco" la Delegazione si ritrova per pranzare e assaporare la cucina del luogo. Ottimi gli antipasti che comprendono anche delle saporite polpettine. Tradizionale il primo, che rispetta una ricetta tipica di Mazzarino: fave e piselli, cucinati separatamente, le prime con cipolla, i secondi con aglio, uniti poi ai ravanastri, verdura selvatica dal sapore leggermente amaro (in altri territori sono infatti chiamati "amareddi"), nella cui acqua di cottura si fa cuocere la pasta che poi si condisce con le fave, i piselli e i ravanastri e poco pomodoro, vera celebrazione degli ortaggi della tarda primavera. Delizioso infine il dessert di casatelle di ricotta bagnate nel miele. Il lungo pomeriggio continua con la visita della chiesa di S. Maria del Mazzaro, maestoso edificio dalla linee tardo-barocche, luogo anche questo pregno di leggende e tradizioni. I monumenti rivelano l'importante passato di Mazzarino che grazie ai principi Branciforti fu anche crocevia di cultura in quanto sede di due prestigiose tipografie. Alla fine della giornata, ancora una sosta in piazza per gustare il primo gelato della stagione e poi il rientro in pullman ripercorrendo a ritroso il paesaggio, ancora più bello nella luce radente del tramonto. (*Colomba Cicirata*).

ALESSANDRIA

LAMBRUSCO DAY IN PIEMONTE

Una strana riunione conviviale questa: Delegato e Accademici di Carpi-Correggio hanno portato una quantità di cibi emiliani e preparato in un ristorante dell'Appennino ligure-piemontese nell'Alessandrino un vero e proprio menu emiliano, accompagnato da diversi tipi di Lambrusco che gli Accademici alessandrini hanno gustato con sentimento. Questa è la sintesi di una giornata che ha visto il Delegato di Carpi e Correggio Lauro Benetti esibirsi in cucina tra la cottura dei cappelletti in brodo e i cotechini, tutti di fattura artigianale, mentre i suoi due Vice-

Delegati hanno spiegato con molta amabilità le proprietà e le caratteristiche dei vari tipi di Lambrusco presentati in abbinamento ai piatti e, moderni coppieri, hanno versato con abbondanza quel buon vino emiliano. Dopo una breve introduzione del co-Simposiarca Alberto Gamaleri Calleri Gamondi che ha parlato brevemente della storia di Carpi, della famiglia Pio e della loro unione con i Savoia, gli Accademici alessandrini, anche se abituati a vini più corposi, hanno bene accolto questo vino secco e amabile, fresco e facile da bere con la sua schiuma rossa, che si è sposato in maniera eccezionale con i cicciolì frolli e i cubetti di mortadella, con il brodo e il cotechino, robusto ma non grasso, fino al dolce. L'intervento del parmigiano reggiano di 24, 36 e 48 mesi di stagionatura ha sottolineato l'intesa tra questo eccellente formaggio (soprattutto con un invecchiamento non facile da trovarsi sul mercato) che ha dimostrato un ottimo connubio con il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Un caldo applauso alla fine è stato tributato come ringraziamento al dinamico Delegato Lauro Benetti con i suoi vice Luigi Carnevali e James Borghi. Alla riunione conviviale hanno anche partecipato il Coordinatore del Piemonte est e Delegato di Asti Piero Bava, il Vice-Delegato di Torino Grimaldi e il Coordinatore della Sicilia orientale Mario Ursino che hanno unito le loro parole di approvazione a quelle espresse dal Delegato di Alessandria. (*Luigi Bussolino*)

GELA

SETTE NUOVI ACCADEMICI

Gli Accademici della Delegazione di Gela si sono dati appuntamento presso il ristorante "Centrale da Totò" per presentare e accogliere i nuovi Accademici Patrizia Antonuccio, Ina Ciotta, Salvatrice Leone, Manlio Galatioto, Salvatore Gueli, Ugo Lo Piano e Salvatore Psaila. L'incontro si è svolto in un clima di autentica e serena convivialità, preceduto dal classico aperitivo a base di stuzzichini locali e Prosecco delle nostre contrade, che ha fatto da cornice alla cerimonia dell'investitura.
Varie e molto apprezzate sono state le pietanze servite ai tavoli, a iniziare da un ricco antipasto a base di polpo, melanzane con crema di gamberi, e a seguire involtino di pesce spada con capperi e scampi, timballo di pesce spada con melanzane, e ancora gambero rosso, scampi e tonno alle crudité.
Sono stati inoltre proposti gli spaghetti con le acciughe (classica pietanza gelese) rivi-

GRANDE SUCCESSO NEL LUSSEMBURGO PER LA MOSTRA "UN SECOLO DI MENU ITALIANI"

Si è conclusa la lunga e fortunata permanenza della mostra accademica "Un secolo di menu italiani" nel Granducato del Lussemburgo. Grazie alla collaborazione con l'Istituto italiano di cultura siamo riusciti infatti a tenere aperta la mostra per ben due mesi in tre luoghi diversi, così che la rassegna è stata visitata da migliaia di persone di differente estrazione culturale e di diversa nazionalità.
Alla presenza dell'ambasciatore d'Italia Roberto Bettarini e signora abbiamo inaugurato l'esposizione presso la bellissima ed elegante hall dell'hotel "Sofitel Lux Europe". Alla presentazione della direttrice dell'Istituto italiano di cultura, Roberta Alberotanza, e della Delegata dell'Accademia Maria Cristina Sansone, ha fatto seguito una cena con più di 130 invitati. All'interno dello stesso hotel si trova infatti uno dei migliori ristoranti italiani del Lussemburgo, "Oro e Argento", e in collaborazione con il suo bravissimo cuoco, Giovanni Vaccaro, abbiamo studiato e servito un menu ad hoc: i quattro piatti (antipasto, primo, secondo e dolce) sono infatti stati scelti tra i menu storici esposti. Non solo, ma grazie a una ricerca portata avanti nei mesi precedenti, siamo riusciti ad avere in originale dal Quirinale il menu del 29 ottobre 2004, data in cui a Roma venne firmato il trattato di adozione di una costituzione per l'Europa. Proprio da questo menu è stato tratto il secondo piatto: cosciotto d'agnello alle erbe, patate fondenti, carciofi alla romana e finocchi gratinati. L'antipasto invece (pasticcio di fegato grasso) è stato preso dal menu del 1848 servito in occasione della festa per la concessione dello statuto da parte del re Carlo Alberto. Il primo piatto è stato un delizioso e richiestissimo risotto alla milanese mentre, come dolce, è stata servita la bomba tricolore, un gelato preso da un menu militare del 1894 che ha ottenuto un lungo applauso anche per la sofisticata quanto elegante presentazione.
Ogni piatto, con abbinato il giusto vino, è stato debitamente presentato dagli Accademici all'arrivo di ogni portata. Lo stesso menu presente al tavolo, oltre a elencare la lista delle vivande e dei vini, è stato realizzato in modo da fornire la ricetta e una breve nota storica per ogni piatto, idea molto apprezzata da tutti i partecipanti che lo hanno voluto portare con sé insieme a una copia della bellissima brochure che accompagnava l'esposizione.
Questa serata era stata preceduta da un pranzo (con lo stesso menu) al quale hanno partcipato i giornalisti delle più importanti testate sia scritte che radiofoniche lussemburghesi, generando una grande pubblicità sia per l'Accademia Italiana della Cucina che per l'evento stesso. Dopo 15 giorni di esposizione al "Sofitel Hotel", la mostra è rimasta 10 giorni presso la libreria italiana dell'Istituto italiano di cultura ed è poi stata richiesta, con nostra somma gioia, dalla Commissione europea, dove migliaia di persone hanno avuto occasione di ammirarla presso l'edificio "Jean Monnet". (M. Cristina Sansone)

sitati dalla sapiente inventiva dello chef Giuseppe Marino, peraltro titolare del ristorante. Anche il secondo piatto a base di pesce, spigola al sale con gamberoni rossi, ha suscitato gradimento e consensi lusinghieri. La spigola è stata proposta nella sua versione più classica, per consentire agli Accademici di apprezzarne la freschezza e il sapore delicato. Infine, frutta di stagione e dessert a base di cassatelle con ricotta (dolce tipico locale) hanno deliziato il palato dei presenti. Le vivande sono state accompagnate da vino Insolia delle cantine Casa di Grazia di Gela, Spumante e Passito di Pantelleria. Un plauso unanime di tutti gli Accademici è stato rivolto allo chef Giuseppe Marino, al quale il Delegato ha donato la vetrofania dell'Accademia e alcuni numeri della rivista "Civiltà della Tavola". (*Concetta Battaglia*)

CATANIA

UNA RELAZIONE SUI VINI DI SICILIA

In una bella giornata di primavera, tra i colori e i profumi della nostra Sicilia, il ristorante "Abbazia", antica rettoria benedettina di S. Maria di Licodia, con la sua incantevole posizione e con il fascino delle sue austere mura, sentinelle di una storia antica, ha accolto la Delegazione. Scopo della riunione conviviale è stato la premiazione dello chef Moreno Emmi, già classificato al premio "Secondino Freda", e la consegna al sig. Abate, titolare del ristorante, della guida "Le buone tavole della tradizione". La giornata ci ha riservato anche un'apprezzatissima relazione sul vino che, insieme al territorio e alla cultura di cui è espressione, rappresenta una delle più importanti risorse del sistema Sicilia. Relatore l'Accademico Ottavio Ferreri dell'Anguilla, contitolare della eccellente cantina "Valle dell'Acate". I piatti presentati sono stati valorizzati nella loro già raffinata bontà da ottimi abbinamentii scelti da Ottavio fra i suoi vini, così il Frappato Doc 2009 con la sua fragranza ha accompagnato l'antipasto e le clip ripiene di pesce in salsa di vongole, mentre un Cerasuolo di Vittoria Docg 2007, dal gusto pieno e vellutato, è stato unito al maialino dei Nebrodi. La ghiottoneria della pasta phillo con crema Chantilly e fragoline ha suggellato una colazione davvero ottima.

CASERTA

DIBATTITO SUL FALSO IN TAVOLA

"Il falso in tavola", o, meglio, l'identificazione delle principali sofisticazioni alimentari, è argomento quanto mai attuale e la Delegazione ha ricevuto moltissime sollecitazioni a ritornare sullo spinoso tema, già affrontato, con grande successo, tempo addietro. Perciò la Consulta accademica ha invitato il dott. Michele Tortorelli, insigne veterinario e dirigente Asl Caserta, da sempre alle prese nella sua professione con tali sofisticazioni, a intrat-

GUALTIERO MARCHESI PREMIATO AD ALBENGA CON IL "PIATTO BLU" DELL'ACCADEMIA

La Delegazione di Albenga e del Ponente Ligure ha ospitato Gualtiero Marchesi per conferirgli il premio gastronomico "Piatto blu", nato da un'idea del Vice-Delegato Roberto Pirino approvata dal Presidente Ballarini (che gli ha concesso il patrocinio dell'Accademia) e dal Comune di Alberga. Il "Piatto blu" verrà ogni anno attribuito a un cuoco di grande fama che sappia valorizzare la tradizione gastronomica italiana e i prodotti dell'eccellenza agricola dell'Albenganese e delle sue vallate. Gli asparagi violetti, i carciofi spinosi, i pomodori cuore di bue e le zucchine trombette, ben noti a Gualtiero Marchesi, sono stati con lui i protagonisti della serata. Il maestro ha potuto esprimere nel convegno a lui dedicato, nella prestigiosa sala San Carlo dell'antico Palazzo Oddo, la sua filosofia di cucina, il suo desiderio di formare nuovi bravi cuochi che sappiano portare nel mondo la cucina italiana approfondendo la conoscenza dei prodotti di qualità che la nostra tradizione ci offre, rendendo più semplice possibile la loro proposta, in modo da non far mai perdere la chiarezza di quello che si mette nel piatto. Il folto pubblico composto da Accademici giunti anche da Asti, Alessandria, Torino, Pinerolo, Novara, e da rappresentanti di istituzioni culturali e agricole albenganesi, nonché da numerosi cuochi, ha molto apprezzato le parole del maestro e molte sono state le domande, soprattutto sul futuro della cucina italiana. Marchesi ha puntualizzato la sua idea di bello uguale a buono, il cui significato è che un bel prodotto sano, giunto a giusta maturazione, lavorato con passione è bello e buono e la difesa della cucina italiana dovrà sempre tenere presente la qualità e l'unicità della nostra tradizione e di quello che la compone. È stato dunque premiato con il "Piatto blu", replica artistica, eseguita dai maestri vetrai di Altare, del piatto risalente al I secolo dopo Cristo, rinvenuto negli scavi archeologici di Albenga pochi anni or sono e ora custodito nel museo di Palazzo Oddo con altri bellissimi manufatti in vetro di epoca romana. Il premio è stato consegnato a Gualtiero Marchesi dal Vice-Delegato Roberto Pirino con il Delegato Silvio Torre e con Giorgio Zò in rappresentanza del Presidente Ballarini. La serata si è poi conclusa al ristorante "Pernambuco", recentemente premiato con il diploma di "Cucina eccellente", le cui cuoche Nicoletta e Ivana hanno proposto un menu che ha esaltato asparagi violetti, carciofi spinosi, pomodori cuore di bue e zucchine trombette, sapientemente abbinate al miglior pesce e ai crostacei del Mar Ligure. Hanno partecipato alla cena il Coordinatore territoriale Paolo Lingua e numerosi esponenti della cultura albenganese e della stampa. Marchesi ha donato alla Delegazione quattro sue ricette riguardanti i suddetti prodotti.

tenerci sulle frodi alimentari, sia dal punto di vista commerciale che sanitario.
La conversazione, introdotta dal Simposiarca Piergiorgio Caterino alla presenza di una nutrita partecipazione di Accademici e di moltissimi ospiti, è stata integrata da una presentazione Powerpoint interessantissima, che ha suscitato un vivace dibattito. Per questo si è deciso di estrapolare i passi più salienti della conversazione, in modo da realizzare una relazione che sarà distribuita, come memento, a tutti i partecipanti. (*Aldo Antonio Cobianchi*)

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

L'ASPARAGO VERDE DI ALTEDO

La primavera ci porta sulle tavole le primizie delle nostre verdi, rigogliose e floride campagne, maggio è il mese dell'asparago, uno dei capisaldi qualitativi e originali dell'agricoltura bolognese. Rinnovando quella che ormai è diventata una tradizione, anche quest'anno la Delegazione di Bologna dei Bentivoglio ha festeggiato questo particolare, speciale e delicato prodotto, adorato e preferito dai buongustai non solo bolognesi. Nell'ambito della sagra organizzata tutti gli anni dal Consorzio di tutela dell'asparago verde di Altedo Igp per onorare i piatti che tradizionalmente vengono proposti dalle cuoche delle trattorie, gli Accademici si sono riuniti, in religiosa attesa, attorno a tavole imbandite in un luogo del tutto anomalo e particolare ma il più indicato per la sublimazione del Santo Asparago: la canonica della parrocchia di Santa Maria di Baricella, potendo contare sulla capacità e bravura della cuoca Anna Golfieri, erede della centenaria "Trattoria Golfieri" di Baricella, che con l'aiuto delle signore della parrocchia, valenti esperte di cucina, ha preparato e fatto gustare una prelibata cena basata su un menu giocato tutto sulla presenza dell'asparago. Per iniziare sono stati serviti: vol-auvent con asparagi e ragù, frittata con asparagi, lasagne con ragù di asparagi, tagliatelle con asparagina, che è stato uno dei piatti più apprezzati per la bontà delle favolose tagliatelle fatte con una sublime sfoglia, rigorosamente fatta e tirata a mano, difficilmente oggi trovabile se non in certe case private; sono poi seguiti gli asparagi olio e limone, gli immancabili asparagi con uovo all'occhio di bue, un fritto misto di involtini e frittelle di asparagi, crema fritta dolce. La cena conviviale, durante la quale Maurizio Mantovani ha illustrato ai convenuti la coltivazione degli asparagi e la loro storia e il parroco don Giancarlo Martelli ha fatto la storia della chiesa parrocchiale, si è conclusa con le crostate della nonna e le fragole con gelato. Ai piatti serviti erano abbinati i vini Doc del colli bolognesi dell'Azienda agricola Tizzano, Visconti di Modrone. (*Tito Trombacco*)

AVEZZANO

LA RICETTA DELLA NONNA

La Delegazione ha ideato e organizzato il concorso "Scopri la ricetta della nonna", riservato agli alunni delle scuole medie di primo grado. Tale iniziativa si inserisce nell'ambito delle attività atte a favorire una buona alimentazione e a mantenere vive le tradizioni cucinarie del territorio marsicano, attraverso lo studio di cucina antica, storia, valori, usi, costumi e prodotti agricoli dell'Abruzzo interno. Il concorso infatti prevede la presentazione di una ricetta antica del territorio, indicandone gli ingredienti e le peculiarità culturali alle quali si riferisce, come una festa, una ricorrenza, un particolare lavoro come la transumanza o altro. Inoltre ogni ricetta deve essere corredata da un racconto o aneddoto legato al piatto, vissuto dai nonni o raccontato in famiglia e quindi tramandato nel tempo. Infine, in considerazione della presenza di alunni provenienti da altre culture, il concorso prevede una sezione riservata a una ricetta straniera, così da far conoscere ai nostri ragazzi la cucina e le tradizioni gastronomiche di altri Paesi.
Al ristorante "Napoleone" di Avezzano, alla presenza del sindaco Antonio Floris, del vice-direttore generale dell'Ufficio scolastico regionale Emanuele Nicolini, dei dirigenti scolastici Abramo Frigioni e Paola Di Gennaro, del presidente del Comitato interpaese Maghreb-Italia Franco Santellocco e numerosi ospiti, si è svolta la cerimonia di premiazione.
Nel corso della serata sono stati serviti i piatti vincitori, realizzati dallo chef del ristorante con la supervisione degli alunni vincitori della IV edizione: ciascuno, prima di far assaporare il piatto, ha presentato la ricetta e raccontato l'aneddoto a essa correlato. Questi i piatti vincitori per le scuole medie statali "Alessandro Vivenza" e "Camillo Corradini" di Avezzano: fregnacce (Giulia Monaco); zuppa di cavolo cappuccio e patate (Davide De Angelis), Jo Rancio (Antonio Valerio); pollo di nonna Angela (Pietro Leone). Per la ricetta straniera è stata premiata Julia Pulyak con la torta di Kyiv. Al termine della serata il Delegato Giuseppe Cristofaro con tutti gli Accademici di Avezzano ha consegnato le coppe ai vincitori.

VENEZIA

LA FESTA DI SAN MARCO

Celebrare la più significativa delle festività veneziane è sicuramente un piacere, ma anche un dovere per la città. La figura di San Marco rappresenta tutta la storia della Serenissima: Venezia, il doge, i banchetti, "risi e bisi", infatti questo piatto doveva essere presente sulla tavola del doge. Con i primi piselli, coltivati nelle isole della laguna, e se la stagione non era stata consapevole dell'importanza di far maturare in tempo il prezioso legume, lo si faceva arrivare dalle terre più miti della Liguria. La nostra Delegazione ha sempre mantenuto questa tradizione. Quest'anno il giorno dedicato al Santo Patrono cadeva di domenica, una doppia festa. Venezia, si sa, è la città più visitata d'Italia, figurarsi per un'occasione così, è bastato però passare di là dall'acqua, nella tranquilla isola della Giudecca, per trovare il posto giusto: "A e Botti", un'autentica osteria, gestita dalla stessa famiglia da tre generazioni, migliorata da un recente restauro, senza falsarne l'originale semplicità. Il lungo bancone della mescita entrando, con una serie di appetitosi cicchetti, dal baccalà mantecato a quello in rosso alla veneziana o fritto, sarde in "saor", folpetti, spiedini di gamberi, gonfietti di pane all'acciuga, sardoni fritti, capesante e naturalmente "ombre" a volontà! In fondo al locale la sorpresa, una veranda affacciata su un minuscolo giardino, ma sufficiente per creare un'idea di intimità e pace. L'aperitivo in piedi, con tutte le specialità elencate, forse proprio tutte no, ma una buona parte. A tavola, il bicolore baccalà e i tanto attesi "risi e bisi", che purtroppo non sono stati interpretati nella versione giusta (cioè in minestra, un po' brodosi, come si usava una volta), perché

la cottura a risotto arriva in seguito. Una frittura di pesce e verdure veramente ottima, croccante e dorata. Avrebbe dovuto essere una "pinza", dolce casalingo, preparato dalla nonna dei giovani proprietari, a chiudere il pasto, ma il cuoco "foresto" ha voluto fare di testa sua. I vini che hanno bagnato questa piacevolissima riunione conviviale erano: Prosecco millesimato Astoria, Müller Thurgau Colterenzio e un delizioso vin dolce della casa. Valutazione 7, euro 50. La Delegata Laura Ghittino ha presentato l'interessante libro di cucina dell'Accademica Fulvia Sesani dal titolo e testo in inglese "Splendid dinners under a Venetian chandelier", ma con i nomi delle ricette in dialetto, un omaggio alla sua città, ma anche per far sapere al mondo che la cucina veneziana ha origini antichissime e sempre attuali.

SALERNO

SULLA TERRAZZA AD AMALFI

All'hotel "Santa Caterina" di Amalfi, come gli altri anni, la Delegazione ha tenuto la riunione conviviale d'estate nella bella terrazza sul mare dove gli Accademici e gli ospiti sono stati accolti con il consueto calore dalla signora Gambardella e dai suoi collaboratori. Gli aperitivi guarniti da gustosi e vari assaggi sono stati preparati su tavoli su cui spiccavano cesti di zucca e cocomeri scolpiti con maestria, in cui le carote rosse e i finocchi erano diventati rose rosse e calle. Le pietanze semplici ma gustose e ben preparate sono state servite con impeccabilità e apprezzate dai convitati e dagli ospiti. Il tempo è trascorso in un'atmosfera serena e distesa. Il traghetto ha riportato molti Accademici a Salerno in una piacevole traversata.

LUCCA

UN TUFFO NELLA STORIA

La Delegazione lucchese si è riunita da "Erasmo", un locale caratteristico situato a pochi km dalla città, lungo le rive del Serchio: è uno dei pochissimi ristoranti che si può fregiare del titolo di "locale storico d'Italia". Risale infatti al 1760, com'è attestato dai documenti che la famiglia si trasmette di padre in figlio, l'ultimo dei quali, Lorenzo, ce li ha fatti consultare con grande cortesia. La riunione conviviale è stata caratterizzata dalla iniziativa dell'Accademico Lamberto Mennucci, titolare di un noto pastificio e di un'ottima azienda agricola, che ha offerto la pasta, il vino e l'olio.
Una volta a tavola Mennucci ha fatto la storia della sua famiglia di pastai, una storia lunga e ricca di eventi che risale alla fine dell'Ottocento. Successivamente un suo collaboratore ha tenuto una pregevole relazione sulla storia della pasta partendo dai primi del XIX secolo fino ai giorni nostri. Il suo intervento, ricco di riferimenti e ampliamente documentato, è stato lungamente applaudito. Terminata la parte culturale, degna dell'Accademia, è iniziata quella gastronomica, con la proposizione di due primi piatti. Qui si impongono un commento e una prima domanda alla quale non è facile rispondere: nella nostra Delegazione capita spesso che un piatto venga calorosamente apprezzato da una parte dei presenti e aspramente criticato dall'altra (in modo assolutamente inconcepibile per Accademici che si ritrovano da tanti anni, e condividono la buona e la cattiva sorte), non alla unanimità ma quasi in modo che evoca i guelfi e i ghibellini.
Forse questa dicotomia si spiega col fatto di essere dei "maledetti toscani" oppure perché a convivialità fa apparire ottimo anche quello che non lo è.
I primi piatti, come abbiamo poco fa sottolineato, sono stati apprezzati almeno dalla metà dei commensali, l'altra metà al contrario, ha trovato qualche difetto nella cottura e nel condimento. Unanime, invece, il consenso sul pollo e sul coniglio fritto. Buoni i dolci, ottimo il vino, ottimo pure il rapporto qualità/prezzo. Nel complesso si è trattato di una serata piacevole, arricchita dagli interventi del socio Mennucci e dal suo collaboratore, una serata in cui sono stati coniugati i dettami culturali dell'Accademia con la buona cucina; tutto questo è stato possibile realizzarlo grazie anche alla capacità organizzativa del Delegato Alessandro Caturegli.

VAL DI NOTO

IL BANCHETTO DI NOZZE

La Delegazione della Val di Noto si è riunita, al ritorno della Delegata onoraria Fina Planeta da un riuscitissimo viaggio in Brasile insieme alla Delegazione di Londra, al ristorante "La Prua", di recente apertura, nei pressi del lungomare di Avola. Locale elegante e raffinato, arredato sui toni del bianco e del nero, con qualche oggetto che richiama la tradizione delle ceramiche siciliane. Il giovanissimo chef Saverio Magrì, già allievo del prof. Giovanni Fichera dell'alberghiero "Federico II" di Siracusa, ci ha proposto un menu di mare, nel pieno rispetto della tradizione, tutto caratterizzato dall'impiego di ottime materie prime. Pesce freschissimo innanzi tutto, fornito dalle pescherie della famiglia del proprietario, Salvatore Puglisi.
L'aperitivo, un Prosecco accompagnato da tartine e da deliziose pizzette calde con pomodorini e cubetti di pesce, ci ha ben disposti a gustare il resto della cena. L'antipasto ha meritato la votazione più alta: originali i gamberi croccanti in crosta di pane, gustoso lo spada in carpaccio, ma veramente insuperabili i gamberetti crudi marinati. Sembrava di assaporare tutto il profumo e il gusto del nostro Ionio! Ottimo anche il risotto con gamberi, arancia e zafferano, al dente e con il giusto equilibrio fra i vari sapori, senza che uno prevalesse sugli altri. La grigliata mista che è seguita era talmente ricca che da sola poteva costituire un pasto completo: un tenerissimo calamaro aperto, un tronchetto di tonno profumato di limone, gamberoni freschissimi, tentacoli di polpo, il tutto accompagnato da un ottimo Moscato o da una grappa scelta tra le molte offerte del locale. La parte culturale della serata è stata affidata all'Accademica Carla Siena, che ci ha intrattenuti sulla storia del "Banchetto di nozze". Partendo dall'antichità, con i riti e le cerimonie di Greci e Romani, la relatrice ha tracciato un excursus attraverso Medioevo, Rinascimento, Settecento, raccontandoci di banchetti sontuosi per festeggiare le nozze tra membri di dinastie nobili e famose. A partire dall'Ottocento, non tralasciando i matrimoni delle famiglie ricche, l'attenzione si è spostata sulle usanze del matrimonio contadino, così come narrava Giuseppe Coria, Accademico mai abbastanza ricordato e celebrato, nel suo "Usi nuziali e mangiare di nozze". Ci siamo divertiti ascoltando i proverbi e ricordando le usanze in voga in Sicilia più di un secolo fa, come per esempio "Fìmmìna a diciott'anni. O la mariti o la scanni", oppure il racconto di tutti i preparativi che precedono il giorno del matrimonio. La relatrice ha inframmezzato le citazioni storiche

ed etnografiche ai suoi ricordi personali, dando così modo agli intervenuti di continuare, durante la cena, la discussione sull'argomento.

VULTURE

A TAVOLA CON I NONNI

Presso il Centro sociale di Lavello è stato presentato il volume "A tavola con i nonni. Tra antichi sapori e ricordi", scritto da Jolanda Pier Paola Carretta ed edito da Alfagrafica Volonnino di Lavello. Gli organizzatori hanno ritenuto opportuno, avuto riguardo all'argomento trattato, invitare alla presentazione anche il Vice-Delegato Domenico Saraceno. La moderatrice Antonella Costante, dopo il saluto agli intervenuti, ha dato la parola al sindaco di Lavello dott. Antonello Annale, che ha porto il saluto dell'Amministrazione comunale, esprimendo tutto l'apprezzamento per l'autrice che con la sua opera onora la sua città. Ha preso poi la parola la prof.ssa Rosa Torciano che ha posto l'accento sul fatto che il volume non vuole essere un ricettario dei piatti del tempo che fu da aggiungersi ai tanti ricettari già editi, ma l'espressione di un ricordo del passato con i suoi colori, con le sue emozioni, con le sue abitudini e con le sue tradizioni, esposta attraverso la cultura dell'alimentazione di un tempo. L'opera vuole essere una guida per ricordare ai giovani di oggi, così distratti della tante suggestioni del presente, come si viveva un tempo, come eravamo e quali erano i valori ispiratori del vivere quotidiano. Il dott. Vincenzo Masi dell'Istituto italiano del commercio estero ha posto l'accento sull'opportunità di tener viva la tradizione, manifestazione di una cultura alimentare basata su cibi che, anche se poveri, erano preparati e presentati sempre con un impegno e un passione che li rendevano graditissimi.
La parola è passata poi al reverendo don Vito Comodo che ha ricordato l'importanza che il cibo aveva un tempo e il suo potere di aggregazione che faceva riunire la famiglia attorno al desco, creando momenti di vera unione familiare, cosa che oggi, specie dai giovani, viene poco attuata. È stata poi la volta del Vice-Delegato Domenico Saraceno che ha riferito di come, nei contatti avuti con le comunità italiane nei suoi frequenti viaggi all'estero, sia forte e sentito il ricordo della tradizione alimentare della patria lontana e di come gli antichi sapori radicati nella memoria costituiscano un forte sentimento che tiene legati ai natii borghi dai quali partirono gli emigrati.
La serata è stata allietata dall'esecuzione, fra un intervento e l'altro, di brani di musica classica da parte della violinista Rosamaria Vastola e del pianista Ferruccio Bisceglia.

L'UOVO FRAGILE E FORTE

Quelle gigantesche uova che troneggiano sul tetto della casa di Salvator Dalì, a Port Ligat, a Cadaqués, paese più orientale della Costa Brava, sono un omaggio a questo alimento, la cui forma mi ha sempre affascinata e incuriosita. Così come mi ha sempre affascinato l'uovo di legno girato e rigirato fra le mani delle donne di un tempo attente a rammendare i calzini. Oppure la lampada-uovo di Fontanarte che spicca per il suo chiarore e la sua luminosità, che infonde un senso di stupore e di serenità al tempo stesso. È lo stesso che si è portati a pensare quando si prende un uovo e lo si guarda. È lui che si fa rimirare per la sua forma ovale (che colpì anche Modigliani, che lo trasferì negli ovali della sua modella), è lui che si fa rispettare, perché un piccolo tocco maldestro potrebbe romperlo e mostrare il suo interno rosso (come rosso è il cuore) avvolto in una camicia bianca viscida che talvolta non si stacca dalla parete stessa. Grande importanza l'uovo ha ricevuto finanche dalla corte russa, affascinata dalla proverbiale bravura dei Fabergé che conquistarono la zarina Maria Feodorovna sedotta dalla gallinella d'oro, contenuta nell'uovo di Pasqua regalatole dallo zar Alessandro III. Simbolo della nascita della vita, fu utilizzato nelle festività religiose della Pasqua cristiana ed ebraica e anche nella chiesa ortodossa, dando poi vita, nella metà dell'Ottocento, alla invenzione dell'uovo di cioccolato. Faccio qui un elogio quasi ossequioso a questo alimento, tanto da intitolare questo intervento "L'uovo: cibo da venerare". Il suo nome deriva dal latino tardo "ovus" e dal classico "ovum". Probabilmente è collegabile ad "avis" = uccello. Rappresenta il gamete femminile. Questo piccolo e prezioso alimento è un concentrato di tutto ciò che è necessario per dare inizio a una nuova vita. Consiste in un'unica e grandissima cellula il cui nucleo (tuorlo) contiene proteine animali ad altissimo valore biologico, come in nessun altro alimento è possibile trovare. Il tuorlo è ricco di vari grassi e di una alta percentuale di colesterolo, contrastato però dalla presenza della lecitina che svolge una valida funzione di pulizia delle arterie. C'è stata infatti la smentita rispetto all'opinione diffusa che l'uovo aumentase il tasso di colesterolo. Invece si è dimostrato che ha proprio la capacità di attivare la funzione del fegato. Contiene proteine nobili, minerali (calcio, magnesio, sodio e potassio), vitamine A, D, B. Il rosso è ricco di grassi saturi (30%) e insaturi, ossia buoni (70%). Insomma, l'uovo è piccolo ma sorprendentemente grande e ricco di qualità positive. (Mjriam Cimino Fonti)



DEAR ACCADEMIA MEMBERS...

see page 3

POSTMODERN TRADITION

Dear Academicians, there is a Latin adverb where *modo*, or manner, which paved the way for the word "modern" which that represents something recent, timely and contemporary; that is, something that just happened. In the popular meaning, you are "modern" when you leave behind the past, something somehow removed from us. At one time, all was modern and all modern became past. However, the term "modern" has taken on historical significance, and as a result the "modern" era begins with the discovery of America, even though cultural manifestations of a modern character came to light at different times. Social modernity starts in 1600 with the extolling of autonomous and self-sufficient individualism and the triumph of Galileo's new science. In the case of cuisine, which is always slower to change compared to other aspects of culture (due to its identity value), modernity starts at the beginning of the 19th century as a consequence of the deep social upheaval brought about by the French Revolution and the influence of the Industrial Revolution which affected all social activities. For example, the advent of modernity includes "fire", which updates ("modernizes") and thus modifies the kitchen, from fire made with wood, then coal, and on to the use of natural gas and electrically generated heat, and finally to the cooking of food by electro-magnetic waves. The same concept applies to kitchen utensils, from traditional pots to increasingly sophisticated implements. Thus, the term "modern" has taken on a predominantly cultural meaning; this explains how a new cuisine could be conceived, no longer tied to the past or to the present, but projected toward the future (futurist cuisine).

By the same token, insofar as we address the cultural phenomenon, one can understand how modernity has been overcome by "post-modernity", or better still, by what has been called a "postmodern transition". By definition the "postmodern" period started more or less with the 1968 cultural revolution; it took its first steps in architecture and then spread to other human endeavors. The movement is not always clear, in fact it is somewhat confused: within it, a criticism of the reckless progress of industrial production can coexist with well defined subjects and styles codified by the traditions that took shape along with modernity. The champion of the new movement was Jean Francois Lyotard, who wrote "The Postmodern Condition" in 1979 and the celebrated essay on "The End of Modernity" in 1980.

It is about this time that the term "postmodern" enters the kitchen. It is certainly not casual, and not just a coincidence, that in 1973 Henri Gault and Christian Millau shaped a new culinary movement in France. They named it "*nouvelle cuisine*", a truly postmodern cuisine that tore down what had been built by a tradition that had decayed by virtue of the destruction of those principles of high cuisine contained in a limited number of recipes. It is easy to imagine the shock and the bewilderment of those who treasured modern cuisine, that is to say the cuisine of the 1800s and the first half of 1900s, codified by the "modern transition" as it was interpreted by Pellegrino Artusi and his followers. The bewilderment stems as well from the constant and unavoidable push into a postmodern situation that does not lend itself to easy interpretation or acceptance, and is not always appreciated. In the kitchen the inevitable "postmodern" phenomenon (or "postmodern transition") poses the problem of changing nutritional models based on a traditional anthropology that was reassuring in its constancy. The trauma is rather similar to that suffered during the transition from the great cuisine of the Renaissance to modern cuisine several hundred years ago. Inevitably, even in the area of nutrition and independent of customs, habits and personal preferences, there is a perceived need to go beyond, to cross borders and categories apparently consolidated in modern traditions. This is a phenomenon that seems only able to be addressed and resolved through sociology (with its provocative Italian anagram *sociologia = ciò-lo-so-già*, which loosely translates as "I already know that".) but which involves all aspects of our humanity, and thus also belongs to the category of anthropology. Even within the confines of this essay, it is necessary to understand that the undeniable phenomenon of the post-modern reality cannot be confronted merely by measuring the reversion of or the decline in the practices of a modern tradition in a state of dissolution, or only through ineffectual criticisms or complaints. One must bear in mind that today more than ever before, the increasing fascination with all things culinary and gastronomic among social classes and in environments that were previously unthinkable contrasts with the radical metamorphosis of taste and symbolism attributed to food, and with its transformation in terms of places and ways of consumption. But above all we must not ignore the birth and diffusion of new habits and styles, some of which tend to consolidate themselves into new traditions. This is not a transition in which there is an ever decreasing faith in traditions and their authority so much as it is an inability to experience the realities of the "modernization" of the past while rediscovering them. We are living in a time of rapid anthropological and existential change during which the relationship with the past is questioned, but at the same time we are increasingly open to formerly distant cultural ideas that today are ever closer and which call for a comparison and dialogue across the cuisines of the world during this time of food globalization, their symbolism of foods and especially how they are prepared, presented, and consumed. There are many postmodern issues today that regard cuisine and gastronomy, just as in other sectors of our society, such as language. Globalization is leading to the emergence of diverse attitudes within various cultures and cuisines in the face of a postmodernism, with aspects and values which differ from

those of individual societies. While Oriental cuisine and gastronomy, especially Chinese, are opening up to Western techniques and tastes, French cuisine tends toward a frenetic search for better ingredients and ever more sophisticated techniques. North American chefs experiment with increasingly outlandish combinations, exchanges, and fusion cuisines in the quest for novelty even in industrial food production. In all of these circumstances it remains to be seen whether tradition will hold sway, or change will prevail, and it is increasingly evident that the postmodern transition is nothing more than a great laboratory that in large part recreates traditions. In this last context the Accademia must work to foster an Italian cuisine that deepens its roots in the rich variety of the hundreds, even thousands of traditions that exist within the infinite cultural and territorial diversity of our country. In the current difficult period of postmodern transition, in which new or renewed traditions are forged, it is increasingly essential to protect Italian culinary traditions by promoting and fostering them as called for in our Charter. An intelligent improvement must find a new interpretive approach within a culture of food and the table under the banner of a style and good taste that can and must remain typically Italian.

GIOVANNI BALLARINI

SQUARING THE CIRCLE

see page 5

Once upon a time in restaurants as at home, tables were set with round porcelain or ceramic plates. Today's plates come in the most fanciful shapes: square, rectangular, triangular: the stranger the better. But all this detracts from what is on the plate.

THE VIRTUES OF BALSAMIC VINEGAR

see page 6

The Delegation of Virginia gathered around the table to celebrate balsamic vinegar. During the tasting and dinner both the culinary and medicinal virtues of the legendary gastronomic Italian product were extolled.

CHEESE WITHOUT MILK

see page 7

Carlo Magni, Rome Academician, reports on a study of the dairy industry conducted several years ago. The results were amazing: the quantity of cheese produced was always greater than the amount of available milk destined for cheese production. This inevitably leads to the conclusion that many cheeses on the market are actually produced without milk.

THE ITALY-CHINA COMPARISON

see page 9

The spring meeting of the Guangdong (China) Delegation focused on the important cultural role that the Accademia plays abroad. It is essential to evaluate the Italian characteristics in Italian restaurants abroad, and to spread awareness of Italian dishes and of the excellence of our national products.

WILL THE REAL STRIGOLI PLEASE STAND UP

see page 11

Viterbo Delegate Italo Arieti explains that until about 15 years ago the word *strigoli* referred exclusively to a wild herb (pigeon weed) belonging to the *Caryophyllaceae* (carnation) family. Today the term is sometimes used erroneously to indicate a particular type of pasta.

REMEMBERING GARIBALDI

see page 13

The Palermo Delegation honored Giuseppe Garibaldi who in early June 1860 victoriously liberated the city from the Bourbon army. The Accademia event focused on what Garibaldi ate during his time in Palermo.

ISERNIA AND THE ONION

see page 14

During the annual Isernia Onion Fair the local delegation held a meeting devoted to presenting the onion in a whole new light, emphasizing its significance in terms of appearance, customs, traditions and legends.

THE ACCADEMIA AT SAN PATRIGNANO

see page 16

More than 230 people participated in the first National Convention organized by the ten Romagna delegations in cooperation with the Community of San Patrignano. This initiative sought to spread the Romagnolo traditions and aspects of the Culture of the Table beyond the region's borders.

FISH IN THE ADRIATIC

see page 18

The Venice-Mestre Delegation held an interesting conference dedicated to Adriatic fish and its preparation. The theme, *The Fish Situation in the Adriatic and Mediterranean* is a very timely one.

THE TRADITION OF CHOCOLATE

see page 20

The Modica and Caltagirone Delegations collaborated to celebrate Culture Day by organizing a conference entitled *Tradition and Innovation in Italian Cuisine*. At the end of the conference the participants sat down to enjoy a menu that fully interpreted the day's theme.

CUISINE IN HISTORY

see page 21

Colors, aromas, flavors. Fusion and corruption. Local products versus imported ones. The art of gastronomy. These were the main subjects of a round table discussion organized by the Altamura Delegation. The main theme of the evening: *History and tales of cuisine: from the Islamic Legacy to Catherine De Medici*.

SICILIAN PRICKLY PEARS

see page 23

The Siracuse Delegation held an interesting conference on the prickly pear. Academician Guido Vinci laid out a careful scientific, literary, medical and gastronomic cross section entitled *Sicilian Culinary Characteristics*, including a *ficurìnia* (prickly pear), concluding with a description of recently published monographs.

FROM THE OLD TO THE NEW
see page 25

In collaboration with Rotary International's Inner Wheel, The Isernia Delegation organized a pleasant get together to celebrate Culture Day. Professor Tommaso Lucchetti presented the work *Tradition and Innovation*, reminding us of the importance of keeping our traditions alive.

THE TIME OF THE MELONS
see page 27

In his only published work, *A Brief History of Roots, Herbs and Fruits Eaten Cooked or Raw in Italy*, Giacomo Castelvetro (1546-1616) discusses one of the most original and distinctive aspects of Italian gastronomy: the use of vegetables and salad greens. The section devoted to summer crops also includes melons.

ARTUSI ACCORDING TO VOLPICELLI
see page 28

In 1989 Orio Vergani was happy to see the Accadmia participate in the new edition of Pellegrino Artusi's celebrated work *Science in the Kitchen and the Art of Eating Well*, published by Giunti Marzocco in Florence. This edition, which our Library possesses, contains an introduction by Luigi Volpicelli, one of the founders of the Accademia.

A SIXTEENTH CENTURY STORY TELLER
see page 30

Delegate Maurizio Campiverdi of Bologna San Luca recounts the story of Giulio Cesare Croce, born in 1550 in San Giovanni in Persiceto. The itinerant storyteller and author wrote more than 400 works which are difficult to find even in antique bookstores but are worth the effort because they contain a wealth of information on the eating habits of the inhabitants of Bologna from the 16th to 17th Century.

EXQUISITE "BANQUETS"
see page 31

Bianchetti are the smallest size of several types of fish, ranging in size from 3-10 millimeters (less than 1/4 inch). They belong to the so-called "small fry" category and their fishing may soon be prohibited by the European Community. David Bixio, Tigullio Delegate, describes how these tiny fish are prepared.

THE MOLISANA POTATO
see page 32

Campobasso Academician Enzo Nocera recounts the history of the potato, from its introduction to Europe to the present day. He focuses on the variety grown in Molise, which in the past served as an important source of nutrition.

THE DECLINE OF THE STROLLING MINSTREL
see page 34

"*A pusteggia*", explains Naples-Capri Delegate Massimo Pisani, refers to the place where strolling minstrels played in Neapolitan restaurants. These singers were the major propagators of Neapolitan songs. They are rarely seen today, and when they are, they perform the more famous songs for the delight of the diners.

COCKTAIL PARTY TRICKS
see page 36

Antonio Ravidà, Palermo Mondello Delegate, discusses the increasingly popular trend of substituting the traditional elegant dinner at home with a "cocktail party". What this custom gains in ease and economic terms, it sacrifices in qualitative and social terms.

ANATOMY OF A CHEF
see page 37

Gianni Franceschi affirms that it is always essential that a good and skilled chef be well acquainted with the past in order to live in the present and prepare for the future. Yesterday differs from today, just as tomorrow will bring something entirely different. But knowledge is always the foundation of experience.

Translators
NICOLA LEA FURLAN
DONALD J. CLARK
Summarized
FEDERICA GUERCIOTTI

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

SETTEMBRE 2010 / N. 219

DIRETTORE
GIOVANNI BALLARINI

DIRETTORE RESPONSABILE
GIANNI FRANCESCHI

VICEDIRETTORE E DIRETTORE ARTISTICO
FRANCESCO RICCIARDI

SEGRETERIA DI REDAZIONE
TILDE MATTIELLO

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

IMPAGINAZIONE
MARIA TERESA PASQUALI

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Italo Arieti, Raul Ballarini, Gaetana Bartoli Gravina, Ettore Bonalberti, David Bixio, Vincenzo Buonassisi, Giancarlo Burri, Maurizio Campiverdi, Alessandro Cantagalli, Giovanni Capnist, Maria Cristina Carbonelli di Letino, Mjriam Cimino Fonti, Vincenzo Corrado, Giovanni Denora, Vinicio Eminenti, Silvia De Lorenzo, Marino de Medici, Mario De Simone, Costanzo Felici, Lorena Gallina, Gabriele Gasparro, Giovanna Maj, Carlo Magni, Gualtiero Marchesi, Lucio Messina, Edoardo Mori, Enzo Nocera, Carlo Ottaviano, Massimo Pisani, Baldassarre Pisanelli, Bartolomeo Platina, Antonio Ravidà, Marino Riva, Alida Rova Ponte, M. Cristina Sansone, Michele Savonarola, Lejla Sorrentino Mancusi, Angelo Tamburini, Ferdinand Tessadri, Tito Trombacco, Carlo G. Valli, Luigi Volpicelli.

❖ ❖ ❖

EDITORE
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidenza@accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it
www.accademia1953.it

DIREZIONE E REDAZIONE
VIA CASALE TOR DI QUINTO 1 - 00191 ROMA
TEL. 06 3336102 - FAX 06 3336102
redazione@accademia1953.it

❖ ❖ ❖

PERIODICO MENSILE
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 45%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 130,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

REALIZZAZIONE EDITORIALE
STUDIO RICCIARDI & ASSOCIATI SRL
VIA DEL CASALE DI TOR DI QUINTO 1 ROMA

STAMPA
GRAFICA GIORGETTI SRL,
VIA DI CERVARA 10, ROMA

SPEDIZIONE
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Giovanni Ballarini, Presidente e legale rappresentante dell'Accademia e, come tale, titolare del trattamento dei dati, comunica agli associati che il sistema informativo è conforme al **D.Lgs. 27 giugno 2003, n.196 "Testo unico delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali"**. Il trattamento dei dati degli Accademici si svolge, pertanto nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto della protezione dei dati personali e sensibili.

Rivista associata all'Unione Stampa Periodica Italiana